



universität
wien

DISSERTATION

„Sammeln und Nutzen von Wildpflanzen“

Alltagskost – Notnahrung – Luxusspeise

aus volkskundlich-kulturwissenschaftlicher Sicht

Verfasserin

Mag. Ingeborg Nitschke

angestrebter akademischer Grad

Doktorin der Philosophie (Dr. phil.)

Wien, 2008	
Studienkennzahl lt. Studienblatt:	092 308
Dissertationsgebiet lt. Studienblatt:	Volkskunde
Betreuerin / Betreuer:	Univ. Prof. Dr. Olaf Bockhorn

Mediensplitter

Pro Bärlauch

„Ja, natürlich hat es auch etwas mit dem alten Jäger- und Sammlerschmarren zu tun. Wenn wir uns heutzutage schon nicht mehr das Trumm Fleisch direkt aus dem Wald in die Küche holen, dann wenigstens die Bärlauchblätter in den Suppenteller. Oder den Bärlauchrisottoteller, den Bärlauchteller, den Pasta-mit-Bärlauchpesto-Teller, den Gschischigschasti-am-jungen Bärlauchteller u es we.“

Unwahr ist hingegen ist, dass wir die Natur so betrachten, wie es uns die Anhänger unserer geschätzten zoologischen Kollegin Andrea Dee, deren aussterbende Arten man vor uns schützen zu müssen glaubt, vorwerfen: nur unter dem Aspekt des Fressbaren. Wir gehen eventuell auch in den Wald, wenn gerade kein Bärlauch wächst. Falls wir dann ein paar Beeren oder Schwammerl finden, sind wir aber auch nicht böse'¹⁾

Kontra Lavendelpudding

Dass es heute Rosensirup gibt, ist ein schöner Erfolg der Pressindustrie. (Bald wird man auch Wasa-Knäckebrot in Flaschen abfüllen können.) Dass nach der Zucciniblüte auch das Gänseblümchen, die Gundelrebe und die Duftgeranie den Sprung von der Wiese auf den Teller schaffen konnten, zeugt von der Hinwendung der heimischen Deko-Küche zur Hochblüte.

Aber unlängst habe ich Lavendelpudding gegessen. Und jetzt reicht es mir. Wollen Sie wissen, wonach Lavendelpudding schmeckt, wenn er gelingt? – Nach Lavendel. Und wissen Sie wie Lavendel schmeckt? – So wie er riecht, nur intensiver. Sogar den Motten wird speiübel davon... Blumen gehören in die Seifenschüssel, Speisen in die Pfanne. Denn irgendwo endet ja auch Styropor und es beginnt die Reiswaffel. Lavendel mag geschmackvoll sein, so wie van Gogh ihn zeichnet. Im Pudding hat er aber wirklich nichts zu suchen.²⁾

Meinungen gibt es viele, positive aber auch negative.

1) Harrer, Gudrun: Bärlauch-Sammeln. In: Der Standard/Rondo, 23.03.2002, S. 3.

2) Glattauer, Daniel: Lavendelpudding. In: Der Standard, 26.07.2004, S. 1.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Titelseite	
Mediensplitter	3
Inhaltsverzeichnis	5
Vorwort	7
1. Einleitung	9
1.1 Themenstellung und Einordnung der Arbeit in den Forschungsstand	9
1.2 Wildpflanzen in der Ernährung als Thema der Volkskunde bzw. der Europäischen Ethnologie	10
1.3 Methodisches Vorgehen	12
1.4 Kommentierte Gliederung	16
1.5 Ziel	17
1.6 Anhang	18
2. Begriffsklärungen und Voraussetzungen	19
2.1 Sammeln und Sammler	19
2.2 Sammelnutzung und Sammelgebiet	21
2.3 Sammelgut	22
2.4 Gebrauchs- bzw. Erfahrungswissen und Kopfwissen	24
3. Historische Entwicklung der Sammelnutzung von Wildpflanzen	27
3.1 Wildpflanzen in der Geschichte der Ernährung	28
3.2 Wildpflanzen und Vegetarismus	37
3.3 Wildpflanzen im Kinderwissen	45
3.4 Wildpflanzen in Not- und Krisenzeiten	52
3.5 Wildpflanzen in der alternativen Heilkunde	68
3.6 Wildpflanzen als Kreativmaterial: ein Exkurs	85
4. Wildpflanzen in der Subsistenzdebatte	89
4.1 „Subsistenz“ und Subsistenzproduktion	89
4.2 Subsistenz und Frauen	98
4.3 Kräutlerinnen und Kräutler	105
5. Wildpflanzen und heutige Ernährungstrends	109
5.1 Fast Food contra Slow Food	111
5.2 Convenience Food contra Kochevents	123
5.3 Functional Food contra Nature Pure	136
5.4 Einheitsgeschmack contra Geschmacksvielfalt	151
6. Einzelmotivationen oder neuer Trend	165
6.1 Bekannte Ernährungstrends	166
6.2 Positionierung des Wildpflanzengebrauchs in die Trendlandschaft	166
6.3 Vom Motivationsstrang zum Motivationsfaden	170
6.4 Wildkräuternutzung auf den Kopf gestellt	182

	Seite
7. Die Verwertung bzw. Vermarktung von Wildpflanzen	185
7.1 Frische Wildpflanzen sowie Wildpflanzen-Produkte im Verkauf	185
7.2 Nutzung der Wildpflanzen als Genressource	189
7.3 Wildpflanzen in der Weiterbildung	192
7.4 Wildpflanzen als Marketing-Konzept	196
7.5 Wildpflanzen in der Gastronomie	201
7.6 Wildpflanzen in Print- und audiovisuellen Medien	204
7.7 Wildpflanzen in Büchern	208
7.8 Wildpflanzen im Internet	209
8. Resümée	211
8.1 Historische Bezüge	211
8.2 Vegetarische Lebensweise	212
8.3 Kinderwissen	212
8.4 Notnahrung	212
8.5 Wilde Heilpflanzen	213
8.6 Weise Frauen oder Hexen	213
8.7 Wildpflanzen in Ritualen	213
8.8 Wildpflanzen in der Subsistenz	214
8.9 Ernährungstrends	214
8.10 Einzelmotivation oder neuer Trend	216
8.11 Vermarktung	218
8.12 Der Blick voraus	218
Kurzfassung in deutscher Sprache	219
Kurzfassung in englischer Sprache - Summary	221
9. Literatur und Quellen	223
Wissenschaftliche Literatur	223
Populärwissenschaftliche Literatur	235
Romane	238
Kinderbücher	239
Werk- bzw. Bastelbücher	239
Artikel und Inserate in Zeitungen und Zeitschriften sowie Postwurfsendungen	240
Internetartikel	248
Internetadressen	250
Nachschlagewerke	254
Ausstellungen, Sendungen in Funk und Fernsehen	255
Weitere Literatur, zum Teil als Werk zitiert.	256
Anhang	
Abbildungsverzeichnis	263
Liste der Gesprächspartner	265
Personen des öffentlichen Interesses	265
Privatpersonen	266
Pflanzenliste deutsch/lateinisch	269
Kräuter, Samen, Wurzeln	269
Früchte	271
Lebenslauf	273

Vorwort

Während ich meine Arbeit abschließe, finde ich immer mehr, dass sie auf manche Leser „als unzureichend belegte Improvisation wirken könnte“, trotz der vielen Arbeit, die dahinter steckt. Wenn man sich mit Kulturen auseinandersetzt, dann muss man sich auf Gebiete wagen, auf denen man sich nicht sicher fühlt. Aber noch „alle Wissenslücken zu füllen“, wäre nicht möglich gewesen. Außerdem musste ich jetzt abschließen oder gar nicht mehr.³⁾

Ich war froh, diese Worte bei dem berühmten Kulturwissenschaftler und Philosophen Johan Huizinga zu lesen. Sie gaben mir den Mut, meine Arbeit abzugeben, obwohl ich immer noch etwas zu ergänzen fand. Aber auch ich musste zum Ende kommen.

3) Vgl. Huizinga, Johan: Homo ludens. Vom Ursprung der Kultur im Spiel. Reinbek bei Hamburg 1991, S. 7.

1. Einleitung

Die Natur hat großen Anteil an meinem Lebensstil und meinem Denken. Ich liebe es, den Himmel im täglich und jahreszeitlich wechselnden Farbenspiel zu genießen. Mit den Jahreszeiten lebe ich, nehme mir die Zeit, die sprießenden Blüten und Blätter, die blühenden Bäume, Sträucher und Wiesen zu betrachten. Mit allen Sinnen nehme ich die Naturerscheinungen in mich auf und koste auch von manchen Pflanzen. Jedes Lebewesen ist mir wert, betrachtet und schonend behandelt zu werden, denn der sorgsame Umgang mit der Natur ist mir seit meiner Jugend wichtig. Ein Ausdruck meiner Sorge um die Natur ist das Engagement bei der N. Ö. Berg- und Naturwacht, der Landeswache für den Naturschutz. Diese, als Verein geführte Organisation, versucht, durch Schutz- und Aufklärungsarbeit das Verhältnis der Gesellschaft zu Natur und speziell zu Natur-Ressourcen positiv zu beeinflussen.

Schon während des Studiums habe ich einige naturbezogene Themen bearbeitet, wie zum Beispiel *Kleingärten als Teil des urbanen Raumkonzepts* oder *Auwald – Ur- oder Kulturlandschaft*. Ganz selbstverständlich hat sich meine Diplomarbeit auch mit einem Naturthema, dem *Bauerngarten in der aktuellen Ausformung*, beschäftigt. Während meiner Recherchen dazu begegnete mir neben den typischen Bauerngartenpflanzen eine Menge an den Zaun gedrängter, aus dem Garten vertriebener und ungeliebter Pflanzen. Ihre Nutzungsgeschichte und die Beziehung der Gartenbesitzer zu ihnen hat mein Interesse geweckt. Nun galt es, dieses Teilinteresse in einen größeren Rahmen zu stellen. Es bot sich das Thema *Wildpflanzen in der Ernährung heute* an, um das Verhältnis des Menschen zur Natur in seiner Vielfältigkeit in einem Teilbereich zu untersuchen und zu veranschaulichen. Zusätzlich erwies sich das Thema als günstig, da im thematischen Umfeld des Fachbereichs keine Diplomarbeit oder Dissertation geschrieben worden ist. Man kann geradezu von einem Glücksfall sprechen, wenn sich ein *jungfräuliches Thema* findet, das noch dazu durch seine Aktualität Interesse erweckt.

1.1 Themenstellung und Einordnung der Arbeit in den Forschungsstand

Wildpflanzen sind seit etwa zehn Jahren in Medien und Alltag auffallend präsent. Zwar entstand das Interesse nicht schlagartig, aber es wurde sukzessive stärker. Besonders im Frühling findet man kaum eine Monats-, Wochen- noch Tageszeitung, Beilage oder Postwurfsendung der Lebensmittelwerbung, die nicht zumindest einen mit Gänseblümchen oder Löwenzahn garnierten

Salat als Muntermacher zeigt. Wildkräuter sind im Frühlingsalltag omnipräsent. Es ist interessant herauszufinden, warum die Wildkräuter gerade jetzt vermehrtes Interesse erlangen, in welcher Form sie in der Öffentlichkeit auffallen und wann beziehungsweise wo sie auftauchen. Außerdem stellt sich die Frage, warum Starköche, Kochshow-Aktivistinnen und Kochbuch-Autoren die Wildpflanzen für die Küche aufgreifen, obwohl das Nahrungsmittelangebot groß wie noch nie ist. Auffallend sind die Fülle an einschlägigen Koch- und Bestimmungsbüchern und die Menge an Angeboten von Wanderungen und Vorträgen zum Thema. Um diesem Umstand besser auf die Spur zu kommen, stelle ich die gängigen Ernährungstrends in den Zusammenhang mit dem Gebrauch von Wildpflanzen, wodurch sich Trends und Gegentrends ergeben, die in anderen Lebensbereichen ihre Pendanten finden. Das Sammeln von wild wachsenden Nahrungsmitteln sowie das Kultivieren von wieder entdeckten oder vor kurzem noch wilden Gemüse- und Salatpflanzen fügen sich da ein.

Für die Erforschung der Nahrung in der Volkskunde ist es wesentlich, „warum wer was mit wem wann und wie zu sich nimmt“ und was eine Mahlzeit außerdem noch „zu bedeuten hat“. Die „kulinarischen Erfahrungen“ und die damit verbundenen Erlebnisse sind folglich Teil „des sinnlichen Aufbaus unserer Lebenswelt“.⁴⁾ Diese Aussagen wiederum bestätigen die Arbeit als eine kulturwissenschaftliche.

1.2 Wildpflanzen in der Ernährung als Thema der Volkskunde bzw. der Europäischen Ethnologie

Die neuere volkswissenschaftliche Literatur über Ernährungsforschung, die nicht sehr umfangreich ist, berührt das Thema nicht. Das Beschaffen von Nahrungsmitteln per se scheint in der volkswissenschaftlichen Nahrungsforschung kaum von Bedeutung zu sein.⁵⁾ Da die Speisekultur

4) Hartmann, Andreas: Zungenglück und Gaumenqualen: „Geschmackserinnerungen gesammelt von Andreas Hartmann.“ München 1994, S. 227-228.

5) Ausnahmen bilden Erich Pauer mit der Arbeit „Formen aneignender Wirtschaft“, in dem u. a. das Sammeln und Verwerten von wild wachsenden Salatpflanzen, Tee- und Gewürzkräutern sowie Beeren in Nestelberg/Niederösterreich untersucht wurde; vgl. Pauer, Erich: Formen aneignender Wirtschaft (Sammeln, Verwerten und Domestizieren). In: Bockhorn, Olaf (Hg.): Nestelberg – eine Ortsmonographische Forschung (=Veröffentlichungen des Instituts für Volkskunde der Universität Wien, 8). Wien 1980, S. 127-165; sowie Berta Neuber mit Erläuterungen über einige Wildpflanzen als Kriegsnahrung; dazu Neuber, Berta: Die Ernährungslage in Wien während des Ersten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1985; und Neuber, Berta: Die Ernährungssituation in Wien in der Zwischenkriegszeit, während des Zweiten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren. Wien, Diss. Univ., 1988. Tolksdorf bezieht zwar die Nahrungsmittelbeschaffung mit ein, meint damit aber nur den Einkauf; vgl. Tolksdorf, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung. In: Ethnologia Europea, 9. 1976, S. 76; ganz ähnlich drückt das Teuteberg in der Graphischen Darstellung „Soziale Determinanten des Ernährungsverhalten in der Familie“ aus; dazu Teuteberg, Hans Jürgen: Die Ernährung als psychosoziales Phänomen: Überlegungen zu einem verhaltens-theoretischen Bezugsrahmen. In: Teuteberg, Hans Jürgen und Günter Wiegelmann: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (=Studien zur Geschichte des Alltags, 6). Münster 1986, S. 18; außerdem führt Kaufmann die sozialen Aspekte des Einkaufs differenziert aus; in Kaufmann, Jean-Claude: Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen. Konstanz 2006, S. 319-327.

Teil der ethnologischen Nahrungs- bzw. Ernährungsforschung ist, muss das Bereitstellen von Lebensmitteln gleichfalls dazugezählt werden. In der vorliegenden Arbeit ist es das Sammeln von wild Wachsendem vor allem für Speisezwecke, das thematisiert wird. Es handelt sich zwar um einen schmalen Bereich, doch berührt dieser die gängigen Ernährungstrends und ist Ausdruck eines größeren allgemeinen Trends.

Die Wildpflanzen und die Menschen, die sich mit ihnen in verschiedener Weise beschäftigen, sind kein Thema für größere Arbeiten in der Volkskunde; eine Dissertation über den Kräuterpfarrer Hermann Weidinger und eine ältere Arbeit über Theophrastus Paracelsus⁶⁾ bilden die Ausnahme. Die aktuelle Nutzung von wild wachsenden Pflanzen wird jedoch nicht thematisiert. Da aber etwa seit den 1990er-Jahren diese *wilden Zutaten* vermehrt in der Speisekultur und in den alternativen Heilmethoden auftauchen, muss man sie wohl zum volkskundlichen Themenkatalog zählen. Allerdings werden auch andere aktuelle Nahrungs-Vorlieben und Produktpaletten im Zusammenhang mit der Ernährung kaum behandelt.⁷⁾ Selbst die Soziologin Eva Barlösius, die ihre Betrachtung über die Kulturosoziologie des Essens und Trinkens bei der Auswahl der Nahrungsmittel beginnt, schreibt nur vom Einkauf. Sie bewertet bereits die Klassifizierung *essbar*, die auch für meine Arbeit wesentlich ist, als kulturellen Akt, aber näher berührt sie mein Thema nicht.⁸⁾

Die Sammelnutzung von Wildpflanzen ist ein *Thema der Gebrauchskultur*, das in der Volkskunde bisher kaum oder nicht beachtet wurde. Insgesamt sollte aber die Esskultur in ihren Varianten sowie die damit verbundene Beschaffungs- und Kochkultur ein Thema der Europäischen

6) Vgl. Wagner, Elfriede: Kräuterpfarrer Weidinger – ein Protagonist der alternativen Heilkulturwissenschaft. Eine volkskundliche Erhebung zum Problemfeld der Volksmedizin. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1996; auch Peuckert, Will-Erich: Theophrastus Paracelsus. Stuttgart 1941. Kleinere Arbeiten beschäftigen sich mit Detailbereichen; sowie Miglbauer, Renate: Aneignende Wirtschaft. In: Bockhorn u. a.: Stadtmuseum Wels. (=Jahrbuch des Musealvereines Wels, 26; Katalog 2). 1986, S. 126; bzw. Aron, Alfred: Wilde Früchtchen. Ein Fest um das Wildobst. In: Joanneum aktuell. 1996, 3, S. 12-13 oder Bader, Theo: Der „Gelbe Enzian“ – bald ausgestorben? Tiroler Heimatblätter, 71. 1988, S. 22.

7) Ausnahmen bilden folgende Autoren: vgl. Dollinger-Woidich, Angelika: Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel (=Grazer Beiträge zur Europäischen Ethnologie, 2). Graz 1989; sowie Wagner, Christoph: Fast schon Food: Die Geschichte des schnellen Essens. Frankfurt 1995; auch Heiß, Gertraud: Fast Food und Modernisierung in Österreich: ein Beitrag zur ethnologischen Nahrungsforschung. Wien, Diss. Univ., 2003 und Brunner, Karl-Michael u. a.: Ernährungsalltag im Wandel: Chancen für Nachhaltigkeit. Wien und New York 2007. In diesem Werk wird u. a. auf die Sozialverträglichkeit, Regionalität und die biologische Qualität von Lebensmitteln eingegangen. Über „Convenience Food“, „Functional“ oder „Green Food“ war nichts zu finden.

8) Vgl. Barlösius, Eva: Anthropologische Perspektiven einer Kulturosoziologie des Essens und Trinkens. In: Wierlacher, Alois u. a. (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 99-101. Barlösius arbeitet immer wieder mit Volkskundlern zusammen.

Ethnologie sein, was meiner Meinung nach aber zu wenig zutrifft. Ich betrachte die vorliegende Arbeit als Beitrag, diese Lücke ein wenig zu verkleinern.

1.3 Methodisches Vorgehen

Zu Beginn meines Arbeitens standen die eigene Empirie und das schon vorhandene Wissen, die es mir ermöglichten, die derzeitige *Wildpflanzen-Manie* als Thema zu erkennen. Um wissenschaftlich arbeiten zu können, musste ich mir einen Überblick über die Nahrungsforschung in der Europäischen Ethnologie verschaffen. Dabei stellte sich heraus, dass in diesem Rahmen kaum passende Literatur für das Thema „Wildpflanzen“ zu finden war. Zwar existieren aus den 1920er-Jahren einige Arbeiten über essbare Pflanzen, die sich aber vor allem mit Meinungen, Sagen und Mythen sowie mit der Fortdauer der alten Sammelwirtschaft beschäftigen.⁹⁾ Eine aktuelle volkskundliche Studie, die Wildpflanzen zum Thema hat, existiert nicht. Nur einige botanische bzw. soziologische Arbeiten über die Sammelnutzung¹⁰⁾, in der auch volkskundliche Aspekte bedacht werden, liegen vor; in den Ernährungswissenschaften wurde kaum Passendes geschrieben. Also musste ich gezielt fächerübergreifende Literaturrecherche betreiben, die sich als sehr aufwändig erwies, da oft nur einzelne Passagen mein Thema berührten.

Mit dem Thema „Wildpflanzen“, haben sich im Rahmen der „Landschaftsplanung“ an der Universität für Bodenkultur vor allem Michael Machatschek und Elisabeth Salome Gruber¹¹⁾ befasst. Einige Arbeiten der Kasseler Schule bearbeiten die Nutzung wild wachsender Pflanzen ebenfalls, allerdings vorrangig im Zusammenhang mit der freien Landnutzung, der Subsistenz¹²⁾

9) Z. B. Brockmann-Jerosch, Heinrich: Surampfele und Surchrut: ein Rest aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizeralpen (=Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft, 123). Zürich 1921; sowie Marzell, Heinrich: Bayrische Volksbotanik. Nürnberg (1925). Eine Ausnahme bildet: Pauer, Erich: Formen aneignender Wirtschaft (Sammeln, Verwerten und Domestizieren). In: Bockhorn, Olaf (Hg.): Nestelberg – eine ortsmographische Forschung (=Veröffentlichungen des Instituts für Volkskunde der Universität Wien, 8). Wien 1980, S. 127-165.

10) Z. B. Gerstner-Hirzel, Emily: Guriner Wildpflanzenfibel. Mensch und Wildpflanze: eine botanisch-philologisch-volkskundliche Dokumentation aus dem Tessiner Walserdorf Bosco Gurin. Chur 1989; sowie Gindl, Michaela: „Do is jo Speik in Hülle und Fülle – Vom Ausrotten überhaupt ka Red!“ Von der Nutzung zum Verbot. Über SammlerInnen, bäuerliche Naturbeziehungen und die bürgerliche Naturschutzbewegung am Beispiel des Echten Speik. Wien, Dipl. Arb. Univ., 2000; und Christanell, Anja: Wildsammlung in Kartitsch, Osttirol: eine ethnobotanische Untersuchung des Sammelns, der SammlerInnen und der von ihnen genutzten Pflanzenarten. Wien, Dipl. Arb. Univ., 2003.

11) Z. B. Machatschek, Michael: Sammelnutzung und Umwegigkeit: Aufzeichnungen über das verbliebene subsistenzwirtschaftliche Wissen des Sammelns und Verarbeitens von Wildpflanzen, einschließlich Farne, Pilze und Flechten in den Alpen und Alpenvorländern. Wien, Diss. Univ. Boku, 1998; sowie Gruber, Elisabeth Salome: Sammelorte und Wegwissen von Frauen, die Wildgemüse und Heilkräuter sammeln. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku., 2005.

12) „Subsistenz als Bestand, das Bestehen durch sich selbst.“ Duden: Das Fremdwörterbuch. Mannheim u. a. 1990⁵, S. 750, Sp. 3. Subsistenzdebatte: Beschäftigung mit der Subsistenz in Verbindung mit Selbstbestimmung und Frauenbenachteiligung.

und den damit verbundenen politischen Ansprüchen. Überraschend gut von Historikern dokumentiert ist die Nutzung in der frühen Menschheitsgeschichte und im Mittelalter; Botaniker bieten wenige ergänzende Arbeiten.

Eine Fülle von populärwissenschaftlichen Werken beschäftigt sich direkt mit den Wildpflanzen, wobei lexikalische Kräuterbücher (auch Enzyklopädien), Bestimmungsbücher, Wildkräuter-, Wildfrüchte- und Pilzkochbücher, Rezeptsammlungen und einige Gartenbücher interessante Details zum Thema bieten. Darunter stechen besonders aufwändig gestaltete Kräuterkoch-bücher in luxuriöser Ausstattung hervor, die vermehrt seit den 1990er-Jahren im Handel zu finden sind. Die genannte Literatur war sozusagen dem Einstieg ins Thema gewidmet. Erst danach konnte an den Motiven zur Wildpflanzen-Nutzung gearbeitet werden. Dazu war es nötig, allgemeine Werke über Speisekultur und Ernährungsgewohnheiten, die hauptsächlich aus dem volkskundlichen und dem ernährungswissenschaftlichen Bereich stammen, durchzuarbeiten und durch soziologische, philosophische, psychologische, kulturenthropologische, ethnobotanische bzw. botanische Wissenschaftsbeiträge zu ergänzen. Einige Werke aus der feministischen Literatur, etliche aus der Zukunfts- bzw. der Trendforschung und der Subsistenztheorie waren von Nöten, um einen breiteren wissenschaftlichen Hintergrund zu liefern.

Wertvolle Hinweise fanden sich auch in alten Kochbüchern (1850 und 1920), in der Publikation „Ich nehm’ die Blüten und die Stengel...“,¹³⁾ in einigen Romanen und Kinderbüchern sowie in zahllosen Büchern, Serien von Zeitungsartikeln für und über die Nutzung von Wildpflanzen. Unter den Verfassern sind Ernährungswissenschaftler, Pharmazeuten, Landschafts- bzw. Freiraumplaner, Landschaftsökologen, Ethnobotaniker sowie Naturpädagogen, Wildpflanzenköche, Phytotherapeuten und Kräuterkundige zu finden, wobei die themenbezogenen wissenschaftlichen Artikel in der Minderzahl sind. Ein Großteil der Literatur ist zwar populärwissenschaftlicher Art, aber gerade diese Bücher bzw. Artikel ermöglichen und *tragen* die Wildkräuterbewegung. Die Autoren, von denen viele weiblich sind, beziehen sich immer wieder auf Überlieferungen, *allgemeines* sowie *vererbtes Wissen*, zitieren aber kaum Quellen. Dieser Literatur gerecht zu werden, erweist sich deshalb als kompliziert. Immer wieder werden *alte Rituale* dargestellt, als würden sie auch heutzutage regelmäßig stattfinden. Hier eine Zeitangabe zu machen, ist meist nicht möglich, daher sind dies Angaben mit dem nötigen Feingefühl, aber auch der nötigen Skepsis zu betrachten.

13) Pohanka, Agnes (Bearb. Werner Nachbagauer): „Ich nehm’ die Blüten und die Stengel...“ Kräutlerin am Schlingermarkt (=Damit es nicht verloren geht..., 13). Wien und Köln 1987.

Einige Frauen unter den Autoren vereinnahmen das „Wildkräuterthema“ als *feministisch* für sich; mit diesem *Wissensschatz* wollen sie ihre Naturbezogenheit als *weibliche Stärke* unterstreichen. Die Kräuterkundigen unter ihnen arbeiten sehr oft intuitiv und tragen eine mystische Komponente in ihre Bücher. Auch hier gilt es, Fingerspitzengefühl und Vorsicht zu beweisen, um ehrlich überzeugte sensitive Frauen von solchen zu trennen¹⁴⁾, die die *Mystik als Vermarktungsstrategie* nützen. Man sollte sich nur bewusst sein, dass eine sichere Trennung kaum möglich sein wird, denn mystische Beziehungen lassen sich mit den naturwissenschaftlichen Untersuchungsmethoden weder nachweisen noch widerlegen. Respekt vor den Menschen, die andere als die üblichen Anschauungen vertreten, muss trotzdem gewahrt werden. Hinweise aus *uralter Zeit* und *angeblich ungebrochene Indizienketten* – also a-historische Argumente – sind wissenschaftlich nicht auswertbar. Aber gerade in den letzten Jahren erzielten einige aktuelle populärwissenschaftliche Bücher u. a. von Wolf-Dieter Storl¹⁵⁾ mit diesen Hinweisen großes Interesse bei naturbegeisterten Menschen, die dann ihrerseits das neu erworbene Wissen weitergeben. Das legt die Vermutung nahe, dass Bedarf an nichtwissenschaftlichen, mythisch-mystischen Erklärungen besteht.

Die Internet-Recherche und die Recherche in Tageszeitungen, auch die systematische Bearbeitung der Werbung in Funk, Fernsehen und Printmedien wurde zur kriminalistischen Indizienarbeit, um den Hintergründen der gegenwärtigen *Wildpflanzen-Manie* auf die Spur zu kommen; zusätzlich war es nötig, im Alltag Augen und Ohren offen zu halten. Diese Art der Arbeit hat sich als zielführend erwiesen. Weiters war die jahrgangsweise Überprüfung von Lifestyle-Magazinen und der Beilage *Frisch gekocht* in der ORF-Nachlese nach Wildpflanzenrezepten notwendig, um den Bezug zur höheren Kochkunst herstellen oder verwerfen zu können. Die verschiedenen Aktivitäten mit Wildpflanzen werden im letzten Kapitel systematisch angeführt und kurz kommentiert.

Eine Menge informativer Gespräche wurde mit Buchautoren, Kräuterpädagogen, Kräuterkundigen und Kräuterinteressierten geführt, um die persönlichen Gründe für die Verwendung der Wildpflanzen in der Küche zu erfahren. Um die *Kräuterwelle* auch von Außenstehenden beurteilen zu lassen, habe ich ebenfalls Kräuter-Unkundige befragt. Die Befragungsergebnisse sind in alle Kapitel, besonders aber in die Trendkapitel eingeflossen. All diese Gespräche haben sich in den meisten Fällen als interessant und lehrreich für alle Beteiligten erwiesen – eine offene Gesprächsführung und der gegenseitige Respekt waren dafür Voraussetzung.

14) Z. B. Brooke, Elisabeth: Von Salbei, Klee und Löwenzahn: praktisches Kräuterwissen für Frauen. London 1996² (1992) und Uyldert, Mellie: Verborgene Kräfte der Pflanzen. München 1984.

15) Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendevias: die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau 2001² (1997).

Eine Umfrage über das Kinderwissen im kleinen Kreis ließ sich in einer statistischen Tabelle verwerten und durch informative Gespräche ergänzen.

Um die meist weiblichen Kontaktpersonen, die meinten, nichts über Wildpflanzen zu wissen, zum Sprechen zu bringen, erzählte ich möglichst locker und sozusagen *von Frau zu Frau* von meinen eigenen Erfahrungen und meinen Recherchen. Um andere, besonders Interviewpartner im ländlichen Raum, zu Aussagen zu bewegen, nützte ich das gemeinsame Tun wie Ribisel pflücken, Heu einbringen, Kettfäden an den Rahmen des Webstuhls knüpfen und Kräuter bzw. Gemüse schneiden. Manche städtische Gesprächspartner lud ich zu einer Jause oder zu einem *Wildpflanzen-Menü* ein. Die lockere Atmosphäre erleichterte das Sprechen enorm und war unumgänglich notwendig, da es galt, Einstellungen zu erheben. Zwar fragte ich nach Fakten und Wissen, mich interessierten aber vor allem die Hintergründe und Motive.

Als zusätzliche Methode wählte ich die teilnehmende Beobachtung, indem ich Wildpflanzenvorträge, Kräuterführungen, Kräuterworkshops und Kochseminare besuchte. In ungezwungener Atmosphäre war es möglich, die Intentionen der Veranstalter, der Vortragenden und der Teilnehmer besser verstehen zu lernen. In zwanglosen Gesprächen gaben sie ihre Beweggründe für ihre Beschäftigung mit Wildkräutern preis. Insgesamt ging es mir dabei aber nicht um die Befragung einer möglichst großen repräsentativen Gruppe, sondern um die Vielfalt an Persönlichkeiten, die sich mit Wildkräutern beschäftigen, und deren individuelle Motive. Das Problem ergab sich dann in der Zusammenfassung der Antworten. Diese weiche, weil flexible, Methode hat es mir ermöglicht, mehr Details zu erfahren, und die einzelnen Facetten in den Begründungszusammenhängen besser ausfindig zu machen. In trockenen Interviewsituationen wäre das meinem Erachten nach nicht möglich gewesen.

Die Fragebogen-Methode habe ich im Frühjahr 2006 nur für eine kleine Gruppe von Informanten verwendet und zwar erhob ich von 15 Personen zwischen 25 und 32 Jahren sowie 11 Personen zwischen 50 und 65 Jahren Wissen und Beweggründe für die Befassung mit Wildkräutern. Daraus und aus informativen Gesprächen mit Kindern und weiteren Erwachsenen konnte ich einen kleinen Überblick über Wildpflanzen als „Naschobst der Kinder“ gewinnen.

Der Schwerpunkt der Arbeit konzentriert sich auf Österreich, wird aber durch Exkurse über die Grenzen ergänzt. Zusätzlich bereitete eine thematische Einengung der Arbeit Schwierigkeiten, da die Wildpflanzennutzung erst vor dem Hintergrund der Ernährungstrends anschaulich gemacht

werden konnte. Es war deshalb nötig, diese zu skizzieren. Den theoretischen Hintergrund für das Thema *Wildpflanzen* lieferten jene Werke, die sich mit Trends des Alltags sowie der Ernährung beschäftigen. Ernährungstrends finden sich in der volkskundlichen Literatur höchstens implizit. Einzig Barlösius, die volkskundliche Themen aus soziologischer Sicht bearbeitet, spricht die Individualisierung der Essmoral an, die eine Individualisierung der Esskultur nach sich zieht.¹⁶⁾

Die Vielfältigkeit des Themas verlangte also Flexibilität und Kreativität in der Methodenwahl. So wie bei allen kulturwissenschaftlichen Problemen gab es viele unterschiedliche Sichtweisen zu beachten wie historische, wirtschaftliche, soziale, psychologische und politische sowie botanische und ernährungswissenschaftliche. Es spielen ebenso Gedanken der Landschaftsplanung, der biologischen Landwirtschaft und des Umweltschutzes herein.

1.4. Kommentierte Gliederung

Am Beginn der Arbeit wird auf die Bedeutung der Sammelnutzung in der frühen Menschheitsgeschichte kurz eingegangen und die weitere Nutzung der Wildpflanzen besonders im Mittelalter erörtert. Anschließend lässt sich eine Verbindung zwischen den Wildpflanzen und der im 19. Jahrhundert beginnenden Vegetarismusbewegung feststellen. Auch heutige Vegetarier essen immer wieder wild Wachsendes. Eine besondere Bedeutung gewinnt oder gewann die Sammelnahrung für Kinder, die in der natürlichen Wohnumgebung mit Spontanvegetation in Berührung kamen.

Im Zuge der historischen Recherche und dabei speziell beim Durcharbeiten der Not- und Kriegskochbücher ließ sich feststellen, dass die Notnahrung fast immer aus einem Großteil wild gesammelter Kräuter, Gemüse, Früchte und Pilze bestand. Die Verwendung der Wildpflanzen in der Küche lässt sich nicht völlig von der in der Hausapotheke trennen, in der Benützung spielen beide Aspekte – der kulinarische und der heilende – eine Rolle. Außerdem verbinden sich mit den Heilpflanzen einige interessante noch wenig bekannte Rituale. Am Ende dieses Kapitels wird auch noch auf *die kreative Nutzung* von Wildpflanzen eingegangen. Ein weiteres Augenmerk gilt der Subsistenzproduktion, die eng mit der Ernte von wild Gewachsenem verbunden ist. Das „aus dem Geld sein“¹⁷⁾, ein Kriterium der Subsistenz, wird erst

16) Barlösius, Eva: Von der kollektiven zur individuellen Essmoral? Über das „gute Leben“ und das widersprüchliche Grundmuster alltäglichen Essens. In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert (=Studien zur Geschichte des Alltags, 23). Stuttgart 2004, S. 39.

17) Vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 260.

durch das Einbringen von kostenlosen Nahrungsmitteln möglich. Im Folgenden werden aktuelle Ernährungstrends wie „Fast Food“, „Convenience Food“ und „Functional Food“ ihren Antipoden „Slow Food“, Koch-Events und „Nature Pure“ gegenüber gestellt. Gerade diese gegen den *Mainstream* wirkenden Trends lassen sich mit den Wildpflanzen gut in Verbindung bringen. Zusätzlich könnte man meinen, dass die Geschmacksvielfalt der Wildpflanzen, die eine luxuriöse Komponente bringen, einen Ausgleich zu dem vorgefertigten Einheitsgeschmack bieten kann.

Anschließend wird versucht, weitere Beweggründe zum Wildpflanzengebrauch mit den allgemeinen Lebenstrends in Beziehung zu setzen, um einzelne Motivationsfasern zu Motivationsfäden und eventuell zu Motivationssträngen zusammenzufassen und einem „Zurück-zur-Natur“-Trend allgemeiner Art als Gegenpol zur täglichen „Denaturierung“ unterzuordnen. Hier finden sich auch die allgemeinen und die ganz speziellen Schlussfolgerungen der Arbeit. Im abschließenden Kapitel lassen sich die vielfältigen Ausformungen der *Wildpflanzen-Manie* exemplarisch erläutert wieder finden. Diese praktischen Ausführungen sind die eigentliche Grundlage, auf die diese Arbeit begründet bzw. aufgebaut ist.

1.5 Ziel

Am Beginn der Arbeit stand die Frage, woher das neu aufgeflamnte Interesse an den Wildpflanzen stammen könnte. Daraus ergab sich die weitere Überlegung, ob sich ein spezieller „Wildpflanzentrend“ entwickelt hätte oder ob vielleicht die *von Urzeiten vorhandene Sammelnutzung* nur etwas verstärkt wurde. Um der Fülle von Einzelmotiven für die Nutzung von Wildpflanzen in der Nahrung, die sich komplettieren und komprimieren, die koexistieren, rivalisieren, kumulieren und alternieren, in eine Ordnung zu bringen, suchte ich nach einem übergeordneten Trend, der sich möglicherweise als Generalrichtung erkennen ließe. Mein Ziel war es schlussendlich, die Vielfalt an Motiven aufzuzeigen und in die aktuellen allgemeinen sowie die ernährungsbezogenen Trends und eventuell in einen allgemeinen Lebensstil einzuordnen.

Das Literatur- und Quellenverzeichnis vor dem Anhang beinhaltet nur Werke, die ich vollständig gelesen habe und jene, von denen ich einzelne Kapitel bzw. bestimmte Passagen verarbeitet habe. Unter „weiterführende Literatur“ werden noch einige Werke erwähnt, die zwar genannt werden, aus denen aber nicht zitiert wurde. Zusätzlich verwendete ich Artikel aus Tageszeitungen und Zeitschriften. Die sonstigen Quellen wie Werbesprüche von

Werbezeitschriften, Werbeprospekten und Spots aus der Fernsehwerbung, Fernsehsendungen Internetseiten sind ebenfalls angeführt.

1.6 Anhang

Im Anhang findet sich das Abbildungsverzeichnis, in dem die Quellen für die Abbildungen aufscheinen; es wurden vor allem Fotos verwendet.

Die Liste der Gesprächspartner ist anschließend einzusehen. Ich habe die Vornamen und den Anfangsbuchstaben des Familiennamen zur Identifizierung verwendet. Für mich steht dahinter jeweils eine Persönlichkeit, die zu meiner Arbeit beigetragen hat. Buchautoren oder Veranstalter von Workshops, Kräuterwanderungen und Vortragende habe ich mit vollem Namen eingetragen, da sie mit diesen Themen in der Öffentlichkeit bekannt geworden sind.

Anschließend wurden die erwähnten Pflanzen mit dem lateinischen Namen aufgelistet. Es hat sich gezeigt, dass die lateinischen Bezeichnungen im Text das Lesen unnötig erschweren.

In der Arbeit habe ich die übliche, für mich neutrale, Form der Substantiva gewählt, wobei ich immer die weibliche Form mit eingeschlossen sehen will. Die heute üblichen Formen wie *TeilnehmerInnen* oder *Teilnehmer und Teilnehmerinnen* stören meiner Ansicht nach den Lesefluss.

2. Begriffsklärungen und Voraussetzungen

Wie oftmals in der Alltagskultur müssen verwendete Begriffe, die jeder kennt, für eine wissenschaftliche Arbeit neu geklärt und formuliert werden. Dies ist auch bei der vorliegenden Untersuchung der Fall.

2.1 Sammeln, Sammler und Sammlerinnen

Sammeln im Allgemeinen bedeutet das Zusammentragen bzw. Anhäufen von Dingen, aus verschiedenen Gründen und zu verschiedenen Zwecken, wobei dies ursprünglich ohne Einsatz von finanziellen Mitteln geschah. Grob lässt sich das Sammeln nach dem Zweck bzw. der Intension unterscheiden:

1. Stufe: Zum Besitzen – um sich an der Fülle zu erfreuen, also aus emotionalen Gründen
2. Stufe: Zum Verbrauchen – um das Sammelgut zu verwerten, also aus ökonomischen Gründen
3. Stufe: Zum Betrachten – um die Schätze zu präsentieren, also aus ästhetischen Gründen.

Man kann also zwischen dem Sammeln „aus ökonomischen Gründen“ sowie dem „aus ästhetischen Gründen“ unterscheiden; die erste Form nennt sich dann „Primitivstufe“. Die zweite, die „wertvoll“ genannt wird, auf der Kunstwerke zusammengetragen werden, ist die *Kulturstufe*. Wobei dann der ersten Stufe die Vernichtung – „annihilatio“ – und der zweiten die Bewahrung – „conservatio“ – zugeordnet wird.¹⁸⁾ Jede Wertung ist aber problematisch, weil sie von der Ausgangsposition abhängig ist. Ein kräuterkundiger Wildpflanzen-Sammler fände es sicher unverständlich, nur zum Bewahren zu sammeln.

Die Motive zum Sammeln überschneiden sich allerdings. Für alle Formen gilt, dass *der Reichtum im Moment des In-Besitz-Nehmens* Befriedigung und Freude bringt. Lewis Mumford weist darauf hin: Findet man beim Beerenpflücken oder Pilzsammeln mehr als man mitnehmen kann, so lässt sich *vom Überfluss urzeitlicher Sammelwirtschaft* träumen. Mumford spricht vom „unschuldigen Zauber dieser Stunden“.¹⁹⁾ Das kann ich verstehen: Wenn ich etwa

18) Vgl. Sommer, Manfred: *Sammeln. Ein philosophischer Versuch*. Frankfurt a. M. 1999, S. 8-9.

19) Aber die Menschen wollten und wollen immer mehrere Antworten auf ein Problem, also viele Nahrungsquellen; vgl. Mumford, Lewis: *Mythos der Maschine: Kultur, Technik und Macht*. Wien 1974, S. 131.

im morgendlichen Licht im Wald einen Korb mit Pilzen voll pflücke, nicht bedenkend, welche Arbeit in der Küche noch damit verbunden ist, erfüllt mich ob der Fülle durchaus Genugtuung.

Trotzdem ist für die vorliegende Untersuchung vor allem der Begriff *ökonomisches Sammeln* der richtige. Eine andere brauchbare Beschreibung, gleichfalls für das wirtschaftlich ausgerichtete Einbringen heißt „Sammeln ist ernten, was man nicht sät.“²⁰⁾ Dazu gehört, dass man bewusst sammelt und zumindest allgemein an Verwendung denkt, denn anderenfalls müsste man vom *Zusammenraffen* sprechen.

Wie kompliziert es sich aber erweist, *das Sammeln* zu bewerten, zeigt sich an folgendem Beispiel. Auf einer Wanderung entdecke ich kräftige, appetitlich aussehende Ranken vom Wilden Hopfen. Es reizt mich, sie zu besitzen. Ich pflücke sie und schlage zu Hause nach, was man mit ihnen machen kann. Damit vermehre ich mein Wissen. Dann koche ich sie und serviere sie mit Pfeilkresse-Sauce meinen Freunden. Da ich zu viele Ranken gepflückt habe, lege ich noch eine Portion in ein dekoratives Glas sauer ein und stelle es aufs Küchenbord. Ich habe somit Freude an der Fülle und am Erfolg (emotionaler Grund), verbrauche sie (ökonomischer Grund), beeindrucke damit meine Freunde (repräsentativer Grund) und bewahre sie (ästhetischer und ökonomischer Grund) auf. Gleichzeitig fühle ich mich kompetent²¹⁾ und gebe anschließend mein Wissen an die Freunde weiter. Welcher Grund gerade tragend ist, kommt aber auf den jeweiligen Zeitpunkt und die Situation an.

Die nächste Frage lautet nach den Sammlern, nach deren Geschlecht, dem Bildungsgrad und dem Alter. Laut einer amerikanischen Studie sammeln die Männer meist aus einem Macht- und Kompetenzgefühl heraus, die Frauen eher aus persönlicheren Gründen. Russell W. Belk bezieht sich nur auf das Sammeln von Luxusgütern²²⁾. Mit den gesammelten Wildpflanzen lässt sich aber kaum Macht oder Männlichkeit beweisen, daher ist es erklärbar, dass meist die Frauen *das Grünzeug* sammeln.²³⁾ Außerdem kümmern sich im Untersuchungsgebiet heute

20) Pleterski, Friederun und Renate Habinger: Die Freuden des natürlichen Lebens. Ein guter Ratgeber zum Selbstversorgen von Leib und Seele. Wien 1998, S. 21.

21) „The feeling of competence or success“ kann auch ausschlaggebend sein. Belk, Russell W.: Collecting in a consumer society (The collecting cultures series, V). London u. a. 1995, S. 97.

22) Belk, Russell W.: Collecting in a consumer society (The collecting cultures series, V). London u. a. 1995, S. 97.

23) Dazu: Karmasin meint, Fleisch wäre besonders für Männer geeignet, Pflanzen eher für Frauen; auch dies könnte eine Erklärung für sammelnde Frauen sein. Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen: was Essen über uns aussagt. München 1999, S. 297.

noch sehr oft die Frauen um das leibliche Wohl der Familienmitglieder. Die Zuordnung von Küche zu Frau ist aber im Wanken begriffen, denn mit der Veränderung der Familienstrukturen und der Veränderung des Tagesablaufes verlieren die von den Frauen regelmäßig servierte Mahlzeiten an Bedeutung. Die Bindung der Frau ans Kochen lockert sich; immer mehr Männer stellen sich zumindest in speziellen Situationen an den Herd. Auch die Verbindung *Männer essen Fleisch* und *Frauen essen Pflanzen* schwindet. Folglich lassen sich vereinzelt auch sammelnde Männer in Wald und Wiese finden.

Aus vielen Befragungen und durch Beobachtung bei der Teilnahme an Wildpflanzen-Veranstaltungen lässt sich schließen, dass mehrheitlich Menschen der höheren Bildungsschicht Interesse zeigen. Salopp formuliert könnte man sagen, *der typische Sammler* ist weiblichen Geschlechtes, gebildet und mittleren Alters; sammelnde Fanatiker sind eher unter den jüngeren Frauen zu finden. Während Männer, wenn sie sich schon einmal für das Thema interessieren, mit Enthusiasmus und viel theoretischem Wissen an die Sache herangehen. Meiner Erfahrung nach haben Frauen und Männer meist einen unterschiedlichen Zugang zu den Wildpflanzen gefunden; während die weiblichen Sammler eher sinnesbetont und gebrauchorientiert agieren, tun dies die Männer eher wissensbetont und vernunftorientiert.

2.2 Sammelnutzung und Sammelgebiet

„Sammelnutzung“ bedeutet, etwas sammeln, um es zu nutzen. Dazu werden zuerst Informationen eingeholt²⁴⁾, Pflanzen gesucht, geerntet, zubereitet und verspeist, also verbraucht. In diesem Sinne wird auch Sammelnutzung, als Teil der „selbstversorgenden Arbeit“²⁵⁾, der Subsistenzproduktion, verstanden.

Zum Sammeln gehört ein potentes Sammelgebiet, also Land, das nicht oder schonend bewirtschaftet wird und in dem das Sammeln erlaubt ist. Nur biologisch bewirtschaftetes Bauernland bietet Sammelmöglichkeiten. Die Wegraine, Brachfelder, Waldränder und ungedüngten Wiesen sind selten geworden. „Subsistent“, also selbstversorgend zu wirtschaften, war für die kleineren Bauern allenfalls bis in die 1960er-, in Ausnahmen bis in die 1970er-Jahre charakteristisch, weil überlebensnotwendig. Allmählich wandelte sich im Untersuchungsgebiet die Wirtschaftsweise, die Anzahl der Arbeitskräfte am Hof ging zurück, dafür vermehrten sich

24) Die Sammler sehen das, laut einer US-amerikanischen Studie, von sich selbst so. Vgl. Belk, Russell W.: *Collecting in a consumer society* (The collecting cultures series, V). London u. a. 1995, S. 64.

25) Vgl. Machatschek, Michael: *Nahrhafte Landschaft 2*. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuß, Zirbe und andere wiederentdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 17.

die Maschinen. Es wurde chemisch gedüngt und die Felder wurden stärker ausgenützt. Um als Landwirtschaftsbetrieb überleben zu können, musste rationeller gearbeitet werden, wobei auf die Umwelt weniger Bedacht genommen wurde. In dem sich nun als Gegenbewegung verbreitenden biologischen Landbau hat man eine andere Möglichkeit gefunden, von der Landwirtschaft zu leben. Das ermöglicht die Nutzung von „Kultur-Beikräutern“ als Nahrungspflanzen, die unbeabsichtigt mit den Kulturpflanzen aufgegangen sind und eine besondere Affinität zu diesen besitzen sowie des Bewuchs der an die Kulturen angrenzenden Flächen. Die Möglichkeiten zur Sammelernte werden allerdings durch die Anerkennung von Landschaften als Naturschutzgebiet oder Nationalpark weniger.²⁶⁾ Mit den schwindenden Möglichkeiten gerät das Gebrauchswissen leicht in Vergessenheit.

Gesammelt werden kann zum Beispiel auf ungedüngten, *ungespritzten* Gründen, mindestens 30 m von Verkehrsflächen entfernt und dort, wo Pflanzen nicht generell oder exemplarisch geschützt sind. Außerdem bietet sich der eigene chemiefreien Garten mit *den ungeliebten Kräutern* an. Manche konsumgeschädigten oder medienbeeinflussten Zeitgenossen meinen nun, dass es wegen der Umweltverschmutzung gesünder sei, Glashaus-Gemüse und -Kräuter zu verzehren, daher sollte man auch keine wild wachsenden Pflanzen ernten. Zur gefahrfreien Nutzung ist es deshalb nötig, genau zu schauen, wo man sammelt. Außerdem sind kultiviertes Obst und Gemüse, die nicht unter Glas oder Folie wachsen, der Verschmutzung ebenso ausgesetzt.

2.3 Das Sammelgut

Meist sind sich die *Wald- und Wiesen-Spaziergänger* nicht bewusst, wie viele Wildpflanzen genießbar sind. Das Wildgemüse schmeckt gewöhnungsbedürftig, denn es enthält Bitter-, Scharf- und Schleimstoffe, die den Kulturgemüsen abgezüchtet worden sind. Auf alle Fälle sind Wildgemüse intensiver im Geschmack. So wie bei kultiviertem Gemüse gibt es bei den *wilden Pendants* viele Geschmacksvarianten, die dem einen zusagen, dem anderen weniger. Immer wieder ist von den „Wildkräutern“ die Rede, also von wild wachsenden Kräutern; botanisch sind „Kräuter“ aber nur die krautigen, nicht verholzenden Pflanzen.²⁷⁾ Da aber im Laufe des Jahres junge Triebe, Knospen, Sprossen, Blätter, Blüten, Samen, Früchte, Pilze, Nussfrüchte,

26) Auerswald prangert den Naturschutz an, der die Sammelgebiete ungerechtfertigt extrem einenge; vgl. Auerswald, Birgit: Nahrhafte Spontanvegetation. In: „Land und Lüge“ – Geschichten zur Landschaft (Notizbuch der Kassler Schule, 42). Kassel, 1996, S. 273.

27) In extremer Not wurden auch Rinden und immergrüne Pflanzenteile gegessen; vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 267.

Wurzeln und Knollen²⁸⁾ gesammelt werden können, spricht man besser von *Wildpflanzen* oder *wild wachsenden Pflanzen*.

Andere nennen diese ungeliebten Pflanzen, die gerade zu neuen Ehren kommen, „Unkraut“. Ralph Waldo Emerson definiert dieses „Unkraut“ liebevoll „als Pflanzen, deren Vorzüge noch nicht erkannt worden sind.“²⁹⁾ Nach Peter Titze existiert eine wertende Unterscheidung zwischen Wild- und Kulturpflanzen überhaupt erst, seitdem ein „verunsichertes Verhältnis“ zwischen Mensch und Natur spürbar ist.³⁰⁾ „'Unkraut' wächst mit solcher Unverdrossenheit, sodass man dahinter gekommen (ist), dass Unkräuter wohl wichtige Pflanzen sein müssen.“³¹⁾

Diese Pflanzenarten stehen zumeist nicht im Mittelpunkt des Interesses der Menschen: Sie setzen sich aus einheimischen oder eingebürgerten Pflanzen (Apophyten, Archäophyten und Neophyten)³²⁾, aus alten Genuss- und Heilpflanzen aus dem Bauerngarten, die *geflüchtet* oder ausgewildert sind, zusammen. Oftmals treten sie als Ruderal- oder Pionierpflanzen auf, indem sie Brachflächen und Schuttplätze erobern wie es zum Beispiel der Weiße Gänsefuß kann (Abb. 1). Manche



Abb. 1) Weißer Gänsefuß am Zaun

28) Till, Susanne: Vortrag im September 2003 und Vorlesung (Die Verwendung einheimischer Wildpflanzen in der menschlichen Ernährung) im WS 2003/04, Ernährungswissenschaften, Univ. Wien.

29) Ralph Wald Emerson (1803-1882), US-amerikanischer Philosoph und Dichter, sowie Naturguru. “What is weed? A plant whose virtues have never been discovered.” <http://www.zitat-archiv.com/emerson-ralph-waldo/autor/index.html>, am 08.05.2007

30) Der Autor listet eine Menge alter Pflanzen auf; vgl. Titze, Peter: Naturschutz im Dorf – Lebensräume (Biotope) im Dorf und ihre Pflanzengemeinschaften. In: Dorfökologie (=Laufener Seminarbeiträge: 1/83 und 1/84). S. 26-28; dazu Holzner: „Unkräuter sind Spezialisten für bestimmte Wuchsorte“, aber weil sie stören, werden sie von der Ausrottung bedroht. Holzner, Wolfgang u. a.: Unkräuter – Begleiter und Freunde des Menschen. Wien 1994, S. 17.

31) Den Freiraum für „das Unkraut der Gesellschaft“ klagt Hofinger gleichfalls ein. Hofinger, Alois: Vorsicht! In: Der Standard, 30.06.2004, S. 31.

32) Apophyten = einheimische Unkräuter, z. B.: Weißer Gänsefuß; Archäophyten = früh mit Getreidesorten eingeschleppte Unkräuter, z. B.: Ackersenf; Neophyten = neu eingewanderte oder eingeschleppte Unkräuter, z. B.: Kleinblütiges Franzosenkraut; vgl. Pötsch, Joachim: Unkraut oder Wildpflanzen. Jena u. a. 1991, S. 12-14. Die meisten Menschen meinen, alles wachse nur für sie, da passen die *Unkräuter* nicht dazu; ders. S. 7.



Abb. 2) Portulak: eine früher kultivierte Gemüsepflanze



Abb. 3) Löwenzahn in Straßenritzen

anthropochrome Pflanzen, also Pflanzen, die den Menschen folgen wie die Rauke, zählen gleichfalls zu den potenten Sammelpflanzen. Viele dieser alten Dorfpflanzen wurden durch die Aktionen der *Dorfverschönerung* vertrieben; eine davon ist der Wilde Portulak (Abb.2). Fast alle diese Gewächse gedeihen überraschenderweise auch im städtischen Bereich. Man findet Löwenzahn in Mauerspalt zwischen Hausmauer und Gehsteig (Abb. 3), Breitwegerich in Asphalttritzen und Hirtentäschl auf Mauervorsprüngen. Es ist erstaunlich, wie schnell sich Baulücken in ein eigenes Biotop mit einer vielfältigen Vegetation entwickeln. Hier finden sich viele dieser *anthropochoren Pflanzen*, die man sonst eher von ländlichen Wuchsorten kennt. Gesammelt werden auch Wildfrüchte, fälschlich Wildbeeren genannt, obwohl nur wenige wirkliche Beeren wie Heidel- und Preiselbeeren darunter sind. Die anderen gesammelten Früchte sind Steinfrüchte wie die Kornelkirsche, Scheinfrüchte wie die Eberesche oder Sammelfrüchte wie die Hagebutte. Natürlich kennen viele Waldbesucher auch einige Pilze, die sich verkochen lassen, doch wird darauf in der vorliegenden Arbeit nicht eingegangen.

2.4 Gebrauchs- bzw. Erfahrungswissen und Kopfwissen

Gebrauchswissen ist das Wissen von einer Sache, das durch Gebrauch erfahren wurde und durch das Tun weiter gegeben wird, oder anders ausgedrückt, ist es jenes Wissen, das nicht vollständig in Worten ausgedrückt werden kann bzw. nicht ausgedrückt wird: Es umfasst

Wissen und Können. Das unterstützende Bewusstsein ist Hintergrundwissen und erworbenes Wissen, auf das man sich unbewusst verlassen kann. Durch Reflexion kann es explizit werden, genauso wie explizites Wissen durch Routinehandlungen implizit integriert werden kann.³³⁾ Der Begriff des „impliziten Wissens“, in Anlehnung an den Erkenntnistheoretiker Michael Polanyi verwendet, bedeutet daher: „Aneignung von nonverbalem Wissen“. Implizites Wissen wird, ihm zufolge, vor allem „durch Erleben, Einfühlen und Körpergebundenheit (Beteiligung der Sinne) erworben.“³⁴⁾

Wenn nun manche Kräuterkundige behaupten, dass noch eine große Menge an diesbezüglichem Wissen vorhanden sei und sich laufend vermehre, gilt es doch einige Überlegungen darüber anzustellen. Das heutige Wissen über Wildpflanzen, deren Wuchsorte und Wuchszeiten, die Behandlung, die Nutzung und die Verarbeitung mag zwar im ländlichen Raum noch vereinzelt zu finden sein und tradiert werden, aber meist handelt es sich doch um Wissen, das aus Büchern oder in Fortbildungsveranstaltungen angeeignet wurde. Es ist dies vorwiegend theoretisches und *distanziertes* Wissen oder, anders ausgedrückt, *Kopfwissen*, das nicht automatisch *mit dem Tun* verknüpft ist. Die Inhalte können fast identisch sein, aber die Wertigkeit ist eine andere. Das Gebrauchswissen beinhaltet eine besondere Wertschätzung der Pflanzen, ja oft sogar eine gewisse Hochachtung ihnen gegenüber und trägt den Keim eines Sendebewusstseins zur Wissensverbreitung in sich.

Eine andere Nutzung des Wissens sieht man heute im täglichen Leben: Das Wissen wird benutzt, um damit und durch dessen Verbreitung exzessiv Geld zu verdienen, wie dies bei sehr teuren Workshops, Kräuterkoch-Events, exklusiven Wildpflanzen-Menüs und Blüten-Buffets sowie mit aufwändigen Wildpflanzenkochbüchern geschieht.

33) Jarz, Ewald M.: Entwicklung multimedialer Systeme. Planung von Lern- und Masseninformatiionssystemen. Wiesbaden 1997, S. 361. In: www.teachsam.de/psy/psy_kog/lernt/wiss/wiss_2_2_1_2.htm am 6.05.2007; dazu „Wir wissen mehr, als wir zu sagen wissen.“ Polanyi, Michael: Implizites Wissen. Frankfurt 1985, S. 26.

34) Polanyi, Michael: Implizites Wissen. Frankfurt 1985, S. 26-27.

3. Historische Entwicklung der Sammelnutzung von Wildpflanzen

Wildpflanzen boten ursprünglich die einzigen verfügbaren pflanzlichen Rohstoffe für Nahrung und Heilmittel, Kleidung und Unterkunft. Die ersten Menschen lebten als „Wildbeuter“.³⁵⁾ Sie ernteten, ohne zu pflanzen und ohne zu säen, nutzten und schlachteten Tiere, ohne sie zu züchten. Von der Warte des *zivilisierten* Betrachters aus wird diese Art des Wirtschaftens mit Geringschätzung bedacht, weil nichts zum Erhalt der Nahrungsressourcen beigetragen wird. Der Begriff *Wildbeuter* ist mit *ausbeuten* verbunden, nicht zuletzt deshalb, weil er dem ökonomischen Verhalten der Menschen des 21. Jahrhunderts nicht entspricht. Man sollte sich aber die Frage stellen, ob heute die Ressourcen der Natur nicht weit unbarmherziger ausgebeutet werden, und zwar ohne ihr die Chance der Regeneration zu gönnen.

Nachdem im Neolithikum begonnen wurde, Pflanzen gezielt zu kultivieren, schränkte man die Nutzung der *wilden Pflanzen* zwar ein, gab sie aber nicht auf. Manche Nahrungspflanzen wuchsen vermutlich in so großer Menge und nahe den Siedlungen, dass es Energie- und Zeitverschwendung gewesen wäre, sie eigens in den geschützten, aber räumlich beschränkten Bereich anzubauen (z. B. Fruchtbäume, Beerensträucher). Andere Gewächse entzogen sich der Kultivierung und ließen sich nicht so einfach domestizieren. Einige brauchte man nur in geringen Mengen, wie die Würzpflanzen, sodass es sich nicht lohnte, sie extra zu pflanzen. Diese Nahrungspflanzen wurden weiterhin *wildbeuterisch* genutzt.

Als Zusatznahrung, sozusagen als *Naschnahrung* am Weg sowie als Heilpflanzen, hatten die wild wachsenden Pflanzen weiterhin eine mehr oder minder wichtige Bedeutung. Über die Jahrtausende hinweg wandelte sich diese zwar immer wieder, um in Not- und Mangelzeiten an Gewicht zu gewinnen. In der Wirtschaftswunderzeit nach dem zweiten Weltkrieg schwindet ihre Bedeutung fast ganz. In den letzten fünfzehn bis zwanzig Jahren jedoch wurden die Wildpflanzen vor allem für die Küche und die Hausapotheke wieder neu entdeckt.

35) Vgl. Helbling, Jürg: Theorie der Wildbeutergesellschaft. Eine ethno-soziologische Studie. Frankfurt a. M. und New York 1987; ebenso Kind, Claus-Joachim: Die letzten Wildbeuter (=Materialhefte zur Archäologie in Baden-Württemberg, 39). Stuttgart 1997; dazu auch Weniger, Gerd-Christian: Wildbeuter und ihre Umwelt: ein Beitrag zum Magdalénien Südwestdeutschlands aus ökologischer und ethno-archäologischer Sicht. Tübingen 1982.

3.1 Wildpflanzen in der Geschichte der Ernährung

In der Nahrungszusammenstellung hat die pflanzliche Kost von Anbeginn der Menschheitsgeschichte eine Rolle gespielt. Je nach den Vegetationsverhältnissen war ihr Anteil aber unterschiedlich groß. Pflanzen waren leicht erreichbar und, wenn sie keine Giftstoffe enthielten, auch meist bekömmlich. Im Gegensatz dazu mussten Tiere erst erjagt und getötet werden. Fleisch ließ sich zudem roh schlechter verwerten. Besonders Früchte boten sich als süße Energiespender an. Das Süße kennt der Mensch schon seit der Muttermilch. *Süße* wird mit der notwendigen Energiezufuhr und daher mit Nahrung in direkten Zusammenhang gebracht; oder umgekehrt: aus überlebenstechnischen Gründen verbindet sich *nahrhaft* und *Energie spendend* mit *süß*. Nicht zufällig liegen die Geschmacksknospen³⁶⁾, die Süße signalisieren, an der Zungenspitze.

3.1.1 Jäger und Sammler

Die Prähistoriker sprechen von den Menschen des Paläolithikums³⁷⁾ meist als „Jäger und Sammler“, wobei dem Jagen mehr Bedeutung zugemessen wird. Das liegt vor allem an der Überbewertung der in Massen gefundenen tierischen Artefakte und der schlechten Haltbarkeit von pflanzlichen Resten.³⁸⁾ Inzwischen ist es erwiesen, dass die Schieflage in der Beweisführung auch dadurch entstanden ist, dass bei früheren Grabungen die Phytoreste nicht bzw. ohne die nötige Sorgfalt geborgen wurden.³⁹⁾ Heute zieht man Archäo-Botaniker hinzu und arbeitet behutsamer.

Lewis Mumford versuchte als erster Wissenschaftler mit Erfolg, „Steinwaffen“ als Grabwerkzeuge einzusetzen. Dadurch wurde es Prähistorikern möglich, die Steinartefakte auch als Beleg für das Graben von nahrhaften Wurzeln zu erkennen.⁴⁰⁾ Diese Überlegung mag u. a. Grund dafür gewesen sein, dass man nun die frühen Menschen meist „Sammler und Jäger“ nannte.⁴¹⁾

36) Vgl. *Geschmacksregionen der Zunge*. In: Encarta Enzyklopädie Plus 2000.

37) Vgl. *Steinzeit* (Paläolithikum): 2 500 000 bis etwa 8 000 v. Chr. In: Encarta Enzyklopädie Plus 2000.

38) Vgl. King, Frances B.: Interpreting Wild Plant Foods in the Archaeological Record. In: Etkin, Nina L. (Ed.): *Eating on the Wild Side. The pharmacologic, ecologic and social implications of using noncultigens*. Tucson and London 1994, S. 186-187.

39) Vgl. Schultze-Motel, Jürgen und Werner Gall: *Archäologische Kulturpflanzenreste aus Thüringen* (=Weimarer Monographien zur Ur- und Frühgeschichte, 32). Stuttgart 1994, S. 47; dazu auch: Urban, Otto H.: *Der lange Weg zur Geschichte: Die Urgeschichte Österreichs* (=Österreichische Geschichte, Erg.-Bd. 1). Wien 2000, S. 16.

40) Vgl. Mumford, Lewis: *Mythos der Maschine: Kultur, Technik und Macht*. Wien 1974, S. 124.

41) Vgl. Leitzmann, Claus und Andreas Hahn: *Vegetarische Ernährung*. Stuttgart 1996, S. 39; sowie: Rowley-Conwy, Peter: *Steinzeitliche Jäger, Sammler und Bauern in Europa*. In: Burenhult, Göran (Hg.): *Die Menschen der Steinzeit*. Augsburg 2000, S. 66.

Die Bezeichnungen *Jäger und Sammler* sowie *Wildbeuter* für steinzeitliche Menschen werden meist auch deshalb abwertend verwendet, weil die Lebensweise, die durch Sammeln von Kleintieren, Honig, Pflanzen und Früchten sowie durch das Jagen gekennzeichnet ist, dem Nahrungserwerb des Tieres gleichgesetzt wird. Jedoch gehört zum Nutzen der natürlichen Nahrungsquellen auch Erfahrung, Wissen und die pflegliche Behandlung der naturgegebenen Ressourcen. Daraus schließt Tim Ingold, dass Sammeln ein Produkt der „Kulturalisierung“ sein muss.⁴²⁾

Den Tatbestand des Jagens und Sammelns kann man auch als *Leben aus, durch und inmitten der unkultivierten Natur* festschreiben. Es handelt sich um eine Lebensform, die nur noch in Ausnahmefällen möglich ist. Die Jäger und Sammler der Gegenwart sehen sich auch in der Natur, in der Landschaft beheimatet. Sie nehmen am Naturleben teil, indem sie die vorhandenen Früchte und Pflanzen sowie die erlegten Tiere als Geschenk annehmen. Rituelle Handlungen ranken sich auch heute noch um den Gebrauch von Pflanzen und die Erlegung von Tieren.⁴³⁾

Lewis Mumford vertritt die Meinung, dass Suchen sowie Erproben der Pflanzen und der Tiere als Nahrung insgesamt große Bedeutung für die Intelligenzentwicklung des Menschen gehabt haben muss.⁴⁴⁾ Die frühen Menschen müssen ebenso wie die Tiere mit Instinkt begabt gewesen sein, werden aber im Laufe der Jahrtausende an Wissen und Erfahrung gewonnen haben. Die Instinkte, deren sie nicht mehr bedurften, haben sie im Laufe des Zivilisationsprozesses fast gänzlich verloren.⁴⁵⁾ Heute kann sich der Mensch nicht mehr auf dieses instinktive Regulativ verlassen, er muss stattdessen sein Wissen durch Erfahrung erwerben.

42) Ingold, Tim: Jagen und Sammeln als Wahrnehmungsformen der Umwelt. In: Gingrich, Andre und Elke Mader (Hg.): *Metamorphosen der Natur, sozial-anthropologische Untersuchungen zum Verhältnis von Weltbild und natürlicher Umwelt*. Wien u. a. 2002, S. 97.

43) Vgl. Storl, Wolf-Dieter: *Pflanzendivas. Die geistig seelischen Dimensionen der Pflanzen*. Aarau 2001, S. 192. Der Autor bezieht sich hier auf aktuelle indianische Bräuche der Cheyenne.

44) Vgl. Mumford, Lewis: *Mythos der Maschine: Kultur, Technik und Macht*. Wien 1974, S. 124.

45) Vgl. Storl, Wolf-Dieter: *Pflanzendivas. Die geistig seelischen Dimensionen der Pflanzen*. Aarau 2001, S. 52; Von einer Instinktverarmung schreibt auch Viktor Frankl; siehe Frankl, Viktor: *Ärztliche Seelsorge. Grundlagen der Logotherapie und Existenzanalyse* (=Reihe: Geist und Psyche, 42 157), o. O. 1983⁸, S. 7.

Gegenwärtig ist in der westlichen Welt *Natur* in Sprachgebrauch und Bedeutung das, was humanisiert und kultiviert werden muss.⁴⁶⁾ Demzufolge sind *Jäger und Sammler* in prähistorischer, historischer und gegenwärtiger Zeit solche Menschengruppen, denen beides nicht gelungen ist. Diese Aussage ist nur aus der heutigen Sicht der Natur und dem heutigen Konsumdenken heraus verständlich. Vielleicht lässt sich diese Anschauung auch zur Erklärung der – bis vor kurzem üblichen – Geringschätzung des Sammelns von Wildpflanzen heranziehen. Das Sammelgut stammt aus unkultivierter Natur und es wird geerntet, ohne vorher vom Menschen gesät oder gepflanzt worden zu sein.

Einige Autoren sehen die Mühen der Nahrungsbeschaffung und den ständigen Mangel an Nahrung des paläolithischen Menschen als gegeben an. Sie vergessen dabei, dass – im Gegensatz zu heute – Nahrungsbeschaffung ihre Hauptaufgabe war.⁴⁷⁾ Selbst anerkannte Nahrungsforscher sind nicht gefeit vor unbedachten a-historischen Äußerungen: „Die Kost des Urmenschen muß (sic!) schon deshalb sehr unvollkommen gewesen sein, weil er kein Getreide anbaute und keine Haustiere besaß. Er kannte weder Brot noch Butter, weder Salz, Zucker, Bier noch Milch.“⁴⁸⁾ „Unvollkommen“ war die Kost nicht, sondern einfach anders. *Vollkommen* ist die Nahrung dann, wenn sie ausreichend ernährt, unabhängig von bestimmten Nahrungsmitteln. – Und unbekannte Speisen können dem „Urmenschen“ nicht gefehlt haben.

Die damalige Bevölkerungsdichte und die natürlichen Ressourcen an Essbarem lassen sich außerdem nicht mit den aktuellen Gegebenheiten vergleichen.⁴⁹⁾ Allerdings waren die frühen Umwelt-Ressourcen verantwortlich für die Gruppengröße und die notwendige Mobilität. Da sie mit dem „Faktor menschliche Arbeitskraft“ verknüpft waren, kann man

46) Vgl. Ingold, Tim: Jagen und Sammeln als Wahrnehmungsformen der Umwelt. In: Gingrich, Andre und Elke Mader (Hg.): *Metamorphosen der Natur, sozial-anthropologische Untersuchungen zum Verhältnis von Weltbild und natürlicher Umwelt*. Wien u. a. 2002, S 94.

47) Vgl. Barlösius, Eva: *Soziologie des Essens – eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim u. a. 1999, S. 227; dazu auch Dünnebier, Anne: *Feuer und die Folgen*. In: Paczensky, Gert von und Anne Dünnebier: *Leere Töpfe, volle Töpfe*. München 1994, S. 29. Die Autorin versucht diese Ansicht zu relativieren. Hier wird auf das Mesolithikum, etwa 8000-6000 v. Chr., in dem der *Homo sapiens sapiens* in Mitteleuropa lebte, eingegangen; sowie Neugebauer-Maresch, Christine: *Altsteinzeit im Osten Österreichs* (=Wissenschaftliche Schriftenreihe Österreichs 95/96/97). St. Pölten und Wien, S. 88.

48) Teuteberg, Hans Jürgen: *Studien zur Volksernährung unter sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Aspekten*. In: Teuteberg, Hans Jürgen und Günter Wiegelmann (Hg.): *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Teil I*. Göttingen 1972, S. 90.

49) Während in der Steinzeit etwa eine Person pro Quadratkilometer lebte, waren es 2005 in Paris 20 000 Personen pro Quadratkilometer. In: www.welt-blick.de/hauptstadt/paris am 06.06.2007.

davon ausgehen, dass sie vom Paläolithikum bis ins 18. Jahrhundert fast konstant geblieben sind. Erst nach der industriellen Revolution wurde die Nutzenoptimierung vorrangig, da der Mensch sich zum „homo oeconomicus“, einem hauptsächlich von wirtschaftlicher Überlegungen geleiteten Menschen wandelte.⁵⁰⁾ Wenn man aktuelle Wildbeutergesellschaften zum Vergleich heranzieht, muss man erkennen, dass sie durch die Kolonialisierung stark verschlechterte Bedingungen vorfinden. Sowohl die Aborigines in Australien, die Buschleute in Afrika und auch die Inuits in Grönland leiden darunter. Daher ist es nicht zielführend, daraus Schlüsse auf die steinzeitlichen Wildbeutergesellschaften zu ziehen. Nur vier bis fünf Stunden leichte Arbeit wäre ursprünglich nötig gewesen, um die jeweilige Gruppe gut versorgen zu können, ist Helbling überzeugt. Demzufolge kam es also zu keiner Ausbeutung der menschlichen und natürlichen Ressourcen.

Das *Von-der-Hand-in-den-Mund-leben* wird den Wildbeutern als Primitivität bzw. Kulturmangel ausgelegt. Dabei ist diese Art zu leben für Nomaden die einzig zweckdienliche. Sie müssen kaum Nahrungsmittel konservieren, ernten so viel sie brauchen und schleppen die Nahrung nicht mit sich: Sie arbeiten nur bei Bedarf. Die Sammelwirtschaft bringt täglich Nahrungsmittel, wogegen die Jagd nicht immer von Erfolg gekrönt ist.⁵¹⁾ Für die Nomadengruppen war zwar ausreichend Nahrung vorhanden, allerdings durften sie sich nur dann vergrößern, wenn die Ressourcen auch für Krisenzeiten ausreichten. Außerdem wurde die Gruppengröße bewusst beschränkt. Daher waren Hungersnöte nahezu unbekannt.⁵²⁾ Diese Eingriffe in die Gesellschaftsstruktur und die Lebensgeschichte des Einzelnen sind heutzutage in West- und Mitteleuropa nicht vorstellbar, da das Verständnis für solch extremes Gemeinschaftsdenken, das den Einzelnen nur als Wert im Sozialgefüge sieht, nicht gibt.

50) Vgl.: Helbling, Jürg: Theorie der Wildbeutergesellschaft: Eine ethnosozilogische Studie. Frankfurt a. M. u. a. 1987, S. 182-183; dazu Duden . Das Fremdwörterbuch, Mannheim u. a. 1990⁵, S. 314, Sp. 2.

51) Vgl. Helbling, Jürg: Theorie der Wildbeutergesellschaft: Eine ethnosozilogische Studie. Frankfurt a. M. u. a. 1987, S. 183-184; sowie Barlösius, Eva: Soziologie des Essens – eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim u. a. 1999, S. 183; dazu auch Spittler, Gerd: Lob des einfachen Mahles. Afrikanischer und europäischer Esskultur im Vergleich. In: Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 201.

52) Lange Stillzeiten, Abtreibung, Infantizid (Kindestötung) und Gerozid (Altentötung) wurden als Regulativ verwendet; vgl. Burenhult, Göran: Die Megalithbauern Westeuropas. In: Burenhult, Göran (Hg.): Die Menschen der Steinzeit. Augsburg 2000, S. 80-81.

Neueren Forschungen zufolge sollen die Jäger und Sammler sogar gesünder als die frühen Ackerbauern gewesen sein.⁵³⁾ In Versuchen der experimentellen Archäologie konnte bewiesen werden, dass die Sammelkost reich an Mineralstoffen, Proteinen, Vitaminen und Spurenelementen, aber relativ arm an Kohlenhydraten war. Mit Einsetzen der Pflanzenkultivierung verschob sich die Nahrungszusammensetzung zu Gunsten der Kohlenhydrate.⁵⁴⁾

Die Arbeitsteilung zwischen Mann und Frau ergab sich aus den biologisch-natürlichen Umständen. Die Frauen waren entweder schwanger oder trugen ein Kind mit sich, daher gingen sie wohl sammeln und fingen kleine Tiere, aber bei der Jagd halfen sie wahrscheinlich nicht mit. Ihr Wissen über die Tiere, deren Lebensweise und Verhalten sowie deren Spuren muss trotzdem groß gewesen sein: Dieses Wissen bedeutete für sie Sicherheit. Rosalinde Hilcher betont die relativ hohe Stellung Frau in den Wildbeutergesellschaften; sie sei zumindest gleichberechtigt gewesen.⁵⁵⁾ Das ist durchaus verständlich, denn Männer und Frauen waren aufeinander angewiesen. Die Jagd war sicher nicht immer erfolgreich, somit mussten die Frauen durch ihr Sammeln das Überleben sichern. Die Männer versorgten sie mit dem begehrten, weil seltenen, Fleisch und boten außerdem Frauen und Kindern Schutz.

Am Ende des Mesolithikums bildeten sich im Rahmen „der Neolithisierung“ in Mitteleuropa erstmals bäuerliche Kulturen aus. Der Klimaerwärmung, die damit verbundene Veränderung der Tier- und Pflanzenwelt sowie die enorme Zunahme der Bevölkerung dürften ausschlaggebend für die Landwirtschafts-Revolution gewesen sein. Allerdings wurde, wie schon bei den

53) “In many parts of the world, early human populations not only were apparently healthier than those living after the development of agriculture but also expended less energy in obtaining food.” Vgl. Halan, Jack R.: Crops and man. In: American Society of Agronomy and the Crop Science Society of America. Madison, Wisconsin 1992, 4-12, 27; zit. nach: King, Frances B.: Interpreting Wild Plant Foods in the Archaeological Record. In: Etkin, Nina L. (Ed.): Eating on the Wild Side. The pharmacologic, ecologic and social implications of using noncultigens. Tucson and London 1994, S. 185.

54) “Early nonagricultural diets appear to have been high in minerals, proteins, vitamins and trace elements and relatively low in starch. As cultures developed plant cultivation, they placed a growing emphasis on starchy, highly caloric foods of high productivity and storability that would effectively have increased the carrying capacity of their geographic area but also promoted a decline in nutrition quality.” Roosevelt, Anna C.: Population, health, and the evolution of subsistence: Conclusions from the conference. In: Palaeopathology at the origins of agriculture, ed. by M. N. Cohen and G. J. Armelagos, pp. 559-593. Academic Press, New York 1984, p. 586; zit. nach: King, Frances B.: Interpreting Wild Plant Foods in the Archaeological Record. In: Etkin, Nina L. (Ed.): Eating on the Wild Side. The pharmacologic, ecologic and social implications of using noncultigens. Tucson and London 1994, S. 185.

55) Vgl. Hilcher, Rosalinde: Überlebensstrategien. Kulturen als Experimente (=Internetreferat) In: www.uni-saarland.de/fak5/krause/referat, am 13.02.06, S. 7. Im Gegensatz dazu sieht Tannahill die paläolithischen Frauen nur an den Kochsteinen und beim Sammeln, die Männer auf der Jagd und beim Fischfang; dazu Tannahill, Reay: Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute. Berlin u. a. (1977), S. 7.

Nomaden, auch in den neolithischen Ansiedlungen auf beschränktes Wachstum der Bevölkerung und bedachte Nutzung der Natur geachtet.⁵⁶⁾ Mit der Veränderung der Landwirtschaft wechselte man schrittweise von der Nutzung wild wachsender Pflanzen zum Gebrauch der kultivierten. Diese Entwicklung vollzog sich nur langsam, aber gesammelt im Sinne einer Sammelwirtschaft (sowie gejagt und gefischt) wurde noch lange nach dem Sesshaftwerden. In der Archäobotanik hat man an Hand der Ansammlungen von Mikrofossilien, also Pollenkörnern, sowie Makrofossilien wie Samen, Früchten und Blättern aus der Zeit des Neolithikums nachweisen können, dass neben ersten Kulturformen von Ackerfrüchten wie Emmer, Einkorn und Linsen auch wild wachsende Pflanzen wie Ampfer, Wegwarte, Große Brennnessel und Guter Heinrich genutzt wurden.⁵⁷⁾ Die Letztgenannten kultivierte man später in den Gärten als Gemüsepflanzen.⁵⁸⁾ Um den heutigen Menschen die Lebens- und Wirtschaftsweise der Germanen im frühen ersten Jahrtausend n. Chr. zu veranschaulichen, wurde im Rahmen des Kulturparks Kamptal das Freilichtmuseum Elsarn (Niederösterreich) angelegt. Neben einem nachgebauten germanischen Dorf legte man 2001 einen Naturlehrpfad an, wo die einst genutzten Wildpflanzen, wie Haselnuss, Elsbeere, Birke und viele krautige Wildpflanzen gedeihen. Unter dem Motto *Schauen und Kosten* finden auch 2008 Führungen statt.⁵⁹⁾

3.1.2 Erste Ackerbauern und Sammler in geschichtlicher Zeit

Noch für die nahe Vergangenheit finden sich in europäischen Ländern Beweise für das Sammeln von Wildpflanzen. Eine lückenlose Belegkette von der frühen Geschichte bis heute lässt sich nicht erstellen, aber die Belege reichen zurück bis in die Zeit des Mittelalters. Laut archäologischen Untersuchungen ließ sich beweisen, dass in der frühen Neuzeit

56) Ende des Mesolithikums etwa 3 000 v. Chr.; vgl. Urban, Otto H.: Der lange Weg zur Geschichte: Die Urgeschichte Österreichs (=Österreichische Geschichte. Erg.-Bd.1). Wien 2000, S. 62-63.

57) Neolithikum etwa von 8 000 – 6 000 v. Chr.; Z. B.: In Twann am Bielersee in der Schweiz wurden in neolithischen Ufersiedlungen die Pollen von potenten Sammelpflanzen, so von Wilder Malve, verschiedenen Minzenarten, Tüpfelfarn, Bärlauch und von Wildem Feldsalat sowie Reste von Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Wildäpfeln sowie Haselnüsse und Eicheln. Die Autoren sind überzeugt davon, dass sie zur Nahrung verwendet worden sind; vgl. Jacomet, Stefanie und Angela Kreuz: Archäobotanik. Angaben, Methoden und Ergebnisse vegetations- und agrargeschichtlicher Forschung. Stuttgart 1999, S. 259; dazu Ammann, Brigitte u. a.: Botanische Untersuchungen. Die neolithischen Ufersiedlungen von Twann. Bern 1981, S. 90. An zwei Fundstellen wurden außerdem gehäuft Pollen von Schildampfer und Bärlauch sowie verkohlte Rainkohlreste gefunden; dazu auch Kind, Claus-Joachim: Die letzten Wildbeuter. Henauhof Nord II und das Endmesolithikum in Baden-Württemberg. Materialhefte zur Archäologie in Baden-Württemberg. Stuttgart 1997, S. 19.

58) Vgl. Widmayr, Christiane: Bauerngärten neu entdeckt: Geschichte, Anlage, Pflanzen, Pflege. München u. a. 1990⁵, S. 9.

59) Baubeginn in Elsarn 1997. www.freilichtmuseum-elsarn.at/index2.html, am 30.05.2007.

noch in einem Verhältnis von 10:1 Wild- zu Kulturpflanzen gesammelt wurde. Fehlendes Fett gewann man aus Nüssen und Samen.⁶⁰⁾ Historiker sprechen dieser Zeit ein „Maximum an Ausgewogenheit zwischen der Nutzung unkultivierter Flächen und den Bebauungsaktivitäten“ zu. Durch diese Voraussetzung war es möglich, bei Missernten und in Notzeiten die Sammelnutzung wieder vermehrt aufzunehmen.⁶¹⁾ Soweit man aus den Funden erkennen konnte und aus den gegenwärtigen Sammelkulturen erschließen kann, waren und sind es die Frauen, welche die Sammelernte einbringen. Gesammelt wurde vor allem, was sättigte. Natürlich schließt das gewisse Vorlieben nicht aus; aber Rücksicht auf Geschmack lässt sich mit Bestimmtheit erst entwickeln, wenn der grösste Hunger gestillt ist.⁶²⁾

In der Schweiz nützte man die früh im Jahr wachsenden „Wurzeln und die Blattrosetten von der Rapunzelglockenblume“ gemeinsam mit dem „Nüßlikraut“ (Wilder Vogerlsalat) als Salat. Von einigen zur Nahrung genutzten Pflanzen kennt man zumindest in der Schweiz den Werdegang: Brennnessel, Teufelskralle und Glockenblume holte man von der Wiese in den Garten und verwendete sie als Blattgemüse oder Salat. Ihre Bedeutung geriet in Vergessenheit und sie verschwanden wieder aus dem umzäunten Bereich. Andererseits wurden aus gehüteten Gartengemüsen wie Fuchsschwanz, Gemüseportulak, Guter Heinrich und Winterkresse verpönte Unkrautpflanzen.⁶³⁾

Brockmann-Jerosch bestätigt noch für 1921, dass viele Ampferarten im Küchengebrauch stehen. Blätter, Blattstiele, Früchte und Wurzelstöcke der Ampferpflanzen wurden teilweise roh, meist aber gekocht gegessen. Weiter berichtet er von alten Nährpflanzen, die man nach der Verdrängung durch Kulturgemüse mit entwertenden Namen wie „Saubohne“ und

60) Betrifft Fundstätten bei Schleswig aus dem Frühmittelalter; bis ins 13. Jahrhundert wurde weiter gesammelt: Weißdorn, Eberesche, Bucheckern, Haselnüsse und Hopfen (für Bier). Für andere deutsche Städte vermutet er ähnliche Verhältnisse; Behre, Karl Ernst: Die Ernährung im Mittelalter. In: Hermann, Bernd (Hg.): Mensch und Umwelt im Mittelalter. Stuttgart 1989, S. 81-82 und S. 77-78. vgl. Willerding, Ulrich: Landwirtschaftliche Produktionsstrukturen im Mittelalter. In: Hermann, Bernd (Hg.): Mensch und Umwelt im Mittelalter. Stuttgart 1989, S. 251.

61) Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. München 1993, S. 48.

62) „Hunger ist ein Substitut für differenzierten Geschmack.“ Vgl. Spittler, Gerd: Lob des einfachen Mahles. Afrikanische und europäische Eßkultur im Vergleich. In: Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 201.

63) Christ, Hermann: Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Basler Landschaft und angrenzender Gegenden. Basel 1962, S. 126

„Hundsmelde“ belegte, um ihren *Unwert* zu verdeutlichen. Sie wurden nur mehr als Viehfutter verwendet, um in Notzeiten trotzdem wieder auf den Esstisch zu gelangen.⁶⁴⁾

In ganz Europa wurden Pflanzen einige Zeit in die Gärten genommen, um dann wieder zu verwildern. So ist es zum Beispiel alten Spinatpflanzen wie den Gänsefußarten und dem Sauerampfer⁶⁵⁾ ergangen, die vor der Einführung des Kulturspinates bis ins 12. Jahrhundert als gekochtes Blattgemüse im Gebrauch waren. Sie verwilderten, wurden zu Unkraut oder bewachsen als Ruderalpflanzen⁶⁶⁾ brachliegende Erdstreifen und Schutthaufen. Im Laufe der Zeit änderten sich die Gemüsevorlieben, es traten andere Küchenpflanzen in den Vordergrund und vormals geschätzte Kräuter wurden zu Unkraut *degradiert*. Man sieht sie heute in der Nähe von Bauernhöfen, auf unbefestigten Wegen innerhalb und außerhalb der Dörfer, in Freilichtmuseen wie zum Beispiel im Museumsdorf Niedersulz (Niederösterreich). Es fand also oftmals ein Austausch von Wild- und Gartenpflanzen statt, ein Auf- und Absteigen auf der Nutzungs-Werteskala. Deshalb kann keine Klassifizierung endgültig sein. Aber durch das oftmalige *in Gebrauch nehmen* hielt sich die Erinnerung an die Nahrhaftigkeit der unscheinbaren Wildpflanzen noch bis vor kurzem.

Im *Ancien Regime* in Frankreich (vor 1798) legte man Wert auf Abwechslung bei den Kochzutaten, daher wurden viele Küchen- und Wildkräuter verwendet. Geschmacksvielfalt war erwünscht, deshalb respektierte man das historisch und regional Gewachsene. Im 17. Jahrhundert, schreibt Leo Moulin, wurden Brennnessel zu Suppen, Schnecken und grünem Aal serviert sowie Portulak und Hopfensprossen verspeist.⁶⁷⁾ Er bedauert den Verlust dieser Genüsse. In alten französischen Kochbüchern hat er Rezepte mit Wildbeeren wie Brombeere, Himbeere, Heidelbeere und Walderdbeere gefunden. Aber diese und die heute

64) Die Ernte wurde bis ins 18. Jahrhundert neben den Feldern in kleinen dezentralen Behältern eingesäuert; Belege fand Brockmann-Jerosch für sauren Ampfer und saure Brennnessel; 1921 erkennt er noch Reste der alten Sammelstufe; vgl. Brockmann-Jerosch, Heinrich: Surampfle und Surchrut: Ein Rest aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizeralpen (sic!) (=Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft, 123). Zürich 1921, S. 4-6.

65) Vgl. Mayer, Joachim und Jutta Nerger: Essbare Wildkräuter und -früchte. Berlin 2000, S. 11-12.

66) Spinat wurde aus Asien eingeführt. *Ruderal* (lat. rudus, rudaris Schutt, Mörtel); Ruderalpflanzen siedeln vor allem auf vom Menschen stark gestörten Wuchsplätzen. www.ruderal-vegetation.de/wasistdas.html am 30.05.2007.

67) In England sollte durch die Nutzung z. B. das Lungenkraut bewahrt werden; Moulin, Leo: Augenlust & Tafelfreuden: Essen und Trinken in Europa; eine Kulturgeschichte. München 2002, S. 291.

weniger beliebten Früchten wie z. B. Schlehe, Mehlsbeere, Kornelkirsche und Holunderbeere wurden bis ins 17. Jahrhundert in der Küche verwendet. Erst danach geriet vieles davon in Vergessenheit.⁶⁸⁾

Einen weiteren Hinweis auf die Nutzung wild wachsender Pflanzen in naher Vergangenheit lässt sich in Schweden finden. Um möglichst nicht von Importen abhängig zu sein, wurde in großem Ausmaß vom Land gelebt. Garten- und Wildgemüse wurden auf Vorrat gesäuert oder getrocknet; auch Kultur- und Wildfrüchte wurden durch Trocknung haltbar gemacht. Arme Leute konnten die Früchte dem Bäcker zum Trocknen bringen oder verkaufen, während Wohlhabende meist neben den Feldern ihre eigenen Trockenhäuser hatten. Diese Art der Bevorratung hat in Finnland und Russland ebenfalls eine lange Tradition. Noch bis ins 20. Jahrhundert soll das Trocknen auch in Deutschland, Polen, Russland, Holland und Frankreich durchgeführt worden sein.⁶⁹⁾

Auf der Suche nach weiteren Belegen fanden sich in einem gutbürgerlichen Kochbuch aus dem 19. Jahrhundert eine Menge Gerichte mit Wildkräutern. So wurden Sauerampfer für Saucen, Bertramwurzel für Bratensauce und Hopfensprossen für Gemüse verwendet.⁷⁰⁾ Noch bis in die 1980er-Jahre wurden in der Sowjetunion die *Waldplantagen* für Klettenwurzeln und Alant gefördert, denn man hatte den Wert der Pflanzen als Gemüse- und Heilpflanzen erkannt.⁷¹⁾ Sobald diese Pflanzen aber gärtnerisch betreut werden, können sie ihre Wuchsplätze nicht mehr ihren Bedürfnissen entsprechend wählen, verlieren an Inhaltsstoffen und büßen den Reiz des Wilden ein. Um Pflanzenarten zu bewahren, ist diese Vorgehensweise allerdings eine Chance.

Im Rahmen der Literatur-Recherche zeigte es sich, dass wenige Belege für die Nutzung von Wildpflanzen in der Vergangenheit zu finden waren. Ein Grund mag darin liegen, dass pflanzliche Nahrung so selbstverständlich gewesen ist, dass nicht darüber geschrieben

68) Vgl. Moulin, Leo: Augenlust & Tafelfreuden: Essen und Trinken in Europa; eine Kulturgeschichte. München 2002, S. 292.

69) Vgl. Sahlin, Sigri: Trocknen & Dörren. Beeren, Obst, Gemüse, Pilze und Kräuter natürlich konservieren. Wien 1986, S. 11-15.

70) N. N.: Altes Kochbuch aus dem Hause Herbert Huber (Fragment), Wien etwa 1850. (Zu schließen aus den verwendeten Lettern und der Art der Bindung).

71) Derzeit werden die *goldene Wurzel* (Zwergflachs) im Ural, der Wilde Kümmel in der Ukraine und der Wilde Hopfen in Udmurtien (Ost-Finnland) kultiviert; vgl. Koschtejew, Arkadij K.: Wildwachsende Pflanzen in unserer Ernährung. Leipzig 1990, S. 8.

wurde. An der wechselnden Geschichte mancher Pflanzen ist die Schwierigkeit der Zuordnung erkennbar, was ebenfalls ein Grund für die seltene Erwähnung sein kann.

3.2 Wildpflanzen und Vegetarismus

Die Suche nach den geschichtlichen Wurzeln der heutigen Nutzung von Wildpflanzen ist ohne Beschäftigung mit dem Vegetarismus nicht zielführend, da die vegetarische Lebensweise eine Hinwendung zu den wild wachsenden Pflanzen erkennen lässt. Deshalb wird hier ein kurzer Überblick über den Vegetarismus mit dem Schwerpunkt der heutigen Ausformungen geboten.

3.2.1 Historischer Abriss

Der Vegetarismus geht auf den griechischen Philosophen Pythagoras zurück, der die Maxime prägte: „Solange der Mensch Tiere schlachtet, werden die Menschen auch einander töten. Wer Mord und Schmerz sät, kann nicht erwarten, Liebe und Freude zu ernten.“⁷²⁾ Ursprünglich wurde diese Lebensweise deshalb „Pythagoräismus“ genannt. Ganz ähnlich denken auch heute noch manche Vegetarier.

Sein neuerliches Aufleben verdankt der Vegetarismus der „Lebens-Reformbewegung“ des 19. Jahrhunderts. Die Industrialisierung, die im 18. Jahrhundert einsetzte, brachte eine wirtschaftliche und damit auch eine gesamtgesellschaftliche Umwälzung. Beginnend auf den Britischen Inseln verbreiteten sich die neuen, moderneren Arbeitsweisen in West- und Mitteleuropa. Infolge dieser Entwicklung veränderte sich die Ernährung. Besonders in den Ballungsräumen wurde ursprünglich kohlenhydrat- und ballaststoffreich gegessen, später jedoch mit viel Fett, Zucker und tierischem Eiweiß gekocht, da diese Nahrungsmittel relativ günstig zu erwerben waren.⁷³⁾ Auch wegen des Kalorienreichtums waren sie speziell für die körperlich schwer arbeitenden Menschen erstrebenswert. Der Gemüse- und Getreidekonsum ging zurück.

⁷²⁾ Pythagoras: 6. Jahrhundert v. Chr.; vgl. Mühleib, Friedhelm: Alternative Wege bewußter Ernährung – ein Überblick (=AID, 1131). Köln 1995, S. 7.

⁷³⁾ Vgl. Mühleib, Friedhelm: Alternative Wege bewußter Ernährung – ein Überblick (=AID, 1131). Köln 1995, S. 7. Vegetarismus: „vegetus“ (lat.): rüstig, munter, lebenskräftig; dazu Jansen, Isolde: Die Lebensreform in Österreich: Zur Veränderung der bürgerlichen Lebenspraxis um die Jahrhundertwende. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1987, S. 56; sowie www.pkj.or.at/lexikon.5htm am 11.06.2007.

Eine „bürgerliche Bewegung gegen die Moderne“ nennt Eva Barlösius die Lebensreformbewegung.⁷⁴⁾ In gewisser Weise stimmt das, die Klassifizierung allerdings ist hart. Mit dieser Lebensform wollten sich die Menschen vor den beunruhigenden Lebensumständen durch *Vertrautes* wie den natürlichen Lebensstil wappnen. Die Menschen der Mittelschicht versuchten, *Natur zu essen*, also sich vegetarisch zu ernähren, eine Form der Naturbejahung, die ihnen finanziell noch am ehesten offen stand. Nicht alle Vegetarier waren in Vereinen organisiert, viele lebten *ihren eigenen Aufstand*. Für vegetarisch lebende Menschen war die vegetarische Kostform zwar wichtig, aber nicht zentral, weil moralisch-ethische, ökonomische und religiöse Vorstellungen ebenfalls eine Rolle spielten.

Zur Zeit der Lebensreformbewegung formten sich viele Einzelbewegungen wie die Anti-Alkoholbewegung, die Naturheil-Bewegung und die Tier- und Naturschutzbewegung. Allen Bewegungen gemeinsam war die Maxime „Zurück zur Natur“, die 1811 von John Frank Newton geprägt wurde. Mit der Rückwendung zur naturbezogenen Lebensweise beflößigten sie sich seine Anhänger gleichzeitig eines Kulturpessimismus. Einschränkend muss man jedoch feststellen, dass nicht alle Kulturpessimisten Vegetarier waren. Mit dem Anstieg des Fleischkonsums in der Mitte des 19. Jahrhunderts stieg die Zahl an Zivilisationskrankheiten sprunghaft an, was zur Kritik an der damaligen Ernährung führte. Die Ernährungsreformer waren infolgedessen vorwiegend gesundheitlich orientiert und vertraten meist den Vegetarismus als „gesunde Alternative“.⁷⁵⁾ Zu den bekanntesten Vertretern der Vegetarismus-Bewegung in Deutschland gehörten der Pfarrer Eduard Baltzer (1814-1879), der die erste vegetarische Vereinigung „Verein für natürliche Lebensweise“ gründete, und der Begründer der Homöopathie Samuel Hahnemann (1755-1843). Diese Männer sahen ihr Wirken als Ersatz für ein *gesellschaftspolitisches Engagement*, das in der Zeit nach der Revolution von 1848/49 in der Öffentlichkeit kaum möglich war.

Ein Höhepunkt der Vegetarismus-Bewegung lässt sich am Ende des 19. Jahrhunderts erkennen, da sich zwei bedeutende Vereine zum „Deutschen Vegetarier-Bund“ zusammenschlossen. Dieser neue Verein verschwand in den 1930er-Jahren, um nach dem 2. Weltkrieg

74) Vgl. Barlösius, Eva: *Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*. Frankfurt u. a. 1997², S. 16.

75) Weitere Bewegungen: Genossenschafts-, Bodenreform-, Siedlungs- und Gartenstadtbewegung und die Reformpädagogik von Rudolf Steiner u. a. m. Vgl. Leitzmann, Claus und Andreas Hahn: *Vegetarische Ernährung*. Stuttgart 1996, S. 29-30.

wieder aufzuleben.⁷⁶⁾ Außerdem wurden in England und den USA ähnliche Vereinigungen gegründet, wobei sich ein gewisser Zusammenhang zwischen Protestantismus und dem Vegetarismus zeigte.⁷⁷⁾

Von etwa 1820 bis in die Anfangsjahre des 20. Jahrhunderts nahmen einige Ärzte den Vegetarismus in ihre naturheilkundliche Behandlung auf. Zu ihnen gehörten zum Beispiel Vinzenz Prießnitz (1799-1851), auch *Wasserdoktor* genannt und der katholische Pfarrer Sebastian Kneipp (1821-1897), bekannt durch das Tau- und Wassertreten. Sie und einige andere empfahlen pflanzliche Rohkost bzw. vegetarische Ernährung als Heilkost.⁷⁸⁾ Nach einem Rezept von Pfarrer Kneipp entwickelte die Firma Kathreiner 1887 den *Kneipp-Malzkaffee*.⁷⁹⁾ Der Vorteil dieser Kaffeesurrogate waren der günstige Preis und der magenschonende Effekt, zusätzlich sollten sie die Leber- und Gallentätigkeit wohltuend beeinflussen. Man konnte sich somit auch beim *Kaffeetrinken* gesund ernähren.

Mit der vegetarischen, also fleischlosen Kost war es möglich, sich einfach und eindrucksvoll von der breiten Masse abzugrenzen. Wenn man die Selbstkontrolle öffentlich sichtbar machte, ließ sich damit ein auffälliges Zeichen setzen. Das war aber nur Begüterten und Gebildeten möglich, weil sie sich Fleisch leisten konnten und ihnen somit die Wahlmöglichkeit offen stand. In diesen Kreisen befließigte man sich außerdem einer „asketischen Lebensweise“, wozu die Vermeidung von Reizmitteln wie Alkohol, Tabak, Kaffee und schwarzem Tee gehörte. Eine gewisse Triebunterdrückung galt darüber hinaus als „aristokratisch“, weshalb sich die Lebensweise auch nur im Bildungsbürgertum und der aristokratischen

76) Außerdem der Apotheker Theodor Hahn (1824-1883): „Vegetarismus als Zukunftsdiät“ und der Arzt Wilhelm Hufeland (1762-1836); vgl. Leitzmann, Claus und Andreas Hahn: *Vegetarische Ernährung*. Stuttgart 1996, S. 31.

77) Das trifft gleichfalls auf das Deutsche Reich, die Schweiz und die Niederlande zu; vgl. Jansen, Isolde: *Die Lebensreform in Österreich: Zur Veränderung der bürgerlichen Lebenspraxis um die Jahrhundertwende*. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1987, S. 56; sowie *Vegetarismus*. In: *Encarta Enzyklopädie Plus* 2000;

78) Vgl. Leitzmann, Claus und Andreas Hahn: *Vegetarische Ernährung*. Stuttgart 1996, S. 32-33; dazu Willfort, Richard: *Gesundheit durch Heilkräuter*. Linz 1959²², S. 26.

79) Der Bohnenkaffee, ein warmes, stimulierendes Getränk, das die Morgensuppe ersetzte, war besonders bei den Arbeitern beliebt; später musste der billigere Kaffeeersatz genügen. Als Zusatz wurden Zichorien schon im 18. Jahrhundert verwendet, besonders aber während Napoleons Kontinentalsperre; *Ziguri-Kaffee* (Wien, umgangssprachlich, bis etwa 1925). www.swr.de/kaffee-oder-tee/essen/kaffee/2004/01/14/index.html, S. 1-3, am 30.01.2007.

Schicht durchzusetzen vermochte.⁸⁰⁾ Angehörige der Unterschicht konnten sich solche Feinheiten nicht leisten, sie mussten essen, sobald und soviel sie bekommen konnten. Der Vegetarismus sollte im Laufe der Zeit auch eine Identität stiftende Funktion erhalten: So lebten im 19. Jahrhundert manche Jugendliche (bis zum 30. Lebensjahr) vorübergehend vegetarisch, um *sich eine Identität zu schaffen*. Ältere wählten die Lebensform aus ethischen Gründen und behielten sie bis zu ihrem Tod bei.⁸¹⁾ Vegetarier zu sein, bedeutete jedoch nicht nur fleischlos zu leben, sondern auch eine Umgestaltung des persönlichen Lebensbereichs bis in die Partnerschaft hinein. Die Bewegung war trotzdem eine a-politische, da keine wirtschaftspolitischen Veränderung angestrebt wurde.⁸²⁾

Im Hinterkopf der *Lebensreform-Bewegten* schlummerte „der Traum von der Aussöhnung mit der Natur“: Sie erwarteten, durch die *pure natürliche Lebensweise* und den damit verbundenen bescheidenen Konsum in körperlicher und geistiger Gesundheit altern zu können. Durch die Konsumbeschränkung wollten die Vegetarier die Macht des Kapitalismus begrenzen und dem Verlust der Selbstbestimmung entgegenwirken.⁸³⁾ Mit der Industrialisierung hatte man den Menschen die eigenverantwortliche und oft damit die *selbstversorgende* Arbeit zum größten Teil abgenommen. Die Menschen waren dadurch unselbständiger und leichter regierbar geworden. Zwar war die Leibeigenschaft abgeschafft, dafür mussten sie sich anderen Abhängigkeiten fügen. Hier treffen die Vegetarier sich gedanklich mit den Subsistenzvertretern⁸⁴⁾, die sich gegen die Vermarktung aller Ressourcen wehren und die Selbstbestimmung im Kleinen propagieren.

3.2.2 Ausformungen des Vegetarismus in der Gegenwart

Der Grundsatz des Vegetarismus nach Barbara Rütting lautet: „Vegetarier ist jeder, der keine Nahrungsmittel zu sich nimmt, die von getöteten Tieren stammen.“⁸⁵⁾ Die aktuelle

80) Vgl. Barlösius, Eva: *Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*. Frankfurt a. M. u. a. 1997², S. 12-13.

81) Vgl. Barlösius, Eva: *Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*. Frankfurt a. M. u. a. 1997², S. 166.

82) Vgl. Barlösius, Eva: *Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*. Frankfurt a. M. u. a. 1997², S. 182.

83) Vgl. Barlösius, Eva: *Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*. Frankfurt a. M. u. a. 1997², S. 208-209.

84) Subsistenz, Eigenarbeit zur Selbstversorgung; vgl. Machatschek, Michael: *Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuß, Zirbe und andere wiederentdeckte Nutz- und Heilpflanzen*. Wien u. a. 2004, S. 17.

85) Die Grundsätze der Internationalen Vegetarier-Union (IUV). Rütting, Barbara: *Grüne Rezepte für den blauen Planeten*. München 1997, S. 18.

Philosophie des Vegetarismus von Helmut Kaplan hat zum Ziel, die Diskussion über den tieferen Sinn einer vegetarischen Ernährung überflüssig werden zu lassen. Er möchte, dass Carnivorismus (Fleischartei) genauso abgelehnt werde wie Folter und Kannibalismus. Weiters sollte man anstreben, vom Vegetarismus zum Fruktivorismus (Früchteesserei) zu gelangen, denn nur Früchte und Samen gäben die Pflanzen freiwillig ab.⁸⁶⁾ Vegetarismus beinhaltet gleichzeitig eine *Solidaritäts-Erklärung mit den Hungernden*. Da die Ackerfläche, die nötig ist, um Fleisch-Protein zu erzeugen, um ein Vielfaches größer ist, als zur Erzeugung der gleichen Menge pflanzlichen Proteins benötigt wird.⁸⁷⁾ Vegetarier sind überzeugt, dass mit einer Ernährungsumstellung in Richtung Vegetarismus das Hungerproblem auf der Erde gelöst werden könnte.

Von den vielen Spielarten des Vegetarismus seien nur einige genannt: Die Ovo-Lacto-Vegetarier verzehren außer Pflanzen Milch, Milchprodukte und Eier. Die Lacto-Vegetarier verzichten zusätzlich auf Eier und die Veganer, sind reine Pflanzenesser, deshalb alle vom Tier stammenden Lebensmittel ablehnen. Konsequenz wie die eben genannten sind etwa 5% der Vegetarier. Sie tragen auch keine Lederschuhe und lehnen Schafwolle und Pelze ab. Einige essen überhaupt nur Früchte und Samen. Zu den Rohköstlern oder „Neuen Vegetariern“ zählt man schließlich jene, die auf fast alle vom Tier stammenden Nahrungsmittel und auf jede erhitzte Nahrung verzichten.⁸⁸⁾ Die Fructaner, auch Frugivoren, verzehren ausschließlich Früchte. Die Vegetarier in Verruf gebracht haben aber haben die „Pudding-Vegetarier“. Diese verzichten zwar auf Fleisch und Fisch, ernähren sich aber vorwiegend von stark verarbeiteter und kalorienreicher Kost, also ungesund.⁸⁹⁾

86) Vgl. Kaplan, Helmut: Philosophie des Vegetarismus. Kritische Würdigung und Weiterführung von Peter Singers Ansatz. Frankfurt a. M. u. a. 1988, S. 7.

87) Singer, Peter: Befreiung der Tiere. München 1983, S. 184-185, zit. nach: Kaplan, Helmut: Philosophie des Vegetarismus, S. 36-38. Ein weiteres, ökonomisches Argument gegen den Fleischverzehr: Nach Peter Singer muss ein Kalb 21 Pfund Protein aufnehmen, um 1 Pfund Protein zu erzeugen; das bedeute eine Verschwendung von Ressourcen; ebd. S. 186; auch Rütting vertritt diese Meinung; vgl. Rütting, Barbara: Grüne Rezepte für den blauen Planeten. München 1997, S. 215-216.

88) Vgl. Kaplan, Helmut: Philosophie des Vegetarismus. Kritische Würdigung und Weiterführung von Peter Singers Ansatz. Frankfurt a. M. u. a. 1988, S. 34, dazu: „Wenn das Land zum Ackerbau verwendet wird, für besonders energiereiche Ackerfrüchte, lassen sich auf der gleichen Fläche 5 bis 10 mal mehr Menschen ernähren, als bei der Fleisch- und Milchwirtschaft.“ Strahm, Rudolf H.: Warum sie so arm sind. Arbeitsbuch zur Entwicklung der Unterentwicklung in der Dritten Welt mit Schaubildern und Kommentaren. Wuppertal 1986, S. 67, zit. nach Jansen, Isolde: Die Lebensreform in Österreich: Zur Veränderung der bürgerlichen Lebenspraxis um die Jahrhundertwende. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1987, S. 85.

89) vgl. Leitzmann, Claus und Andreas Hahn: Vegetarische Ernährung. Stuttgart 1996, S. 15-16; die verschiedenen Ausformungen werden nach dem Gesundheitswert klassifiziert; vor den extremen Formen wird gewarnt; dazu: Deutsches Ernährungsberatungs- und -informationsnetz (DEBInet): Vegetarismus – Allgemeine Infos. In: www.ernaehrung.de/tipps7Vegetarismus/vegetarismus10.htm, am 08.02.2006, S. 1-2.

Allen *Vegetarismus-Spielarten* ist die Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel aus heimischer und biologischer Landwirtschaft gemeinsam und abgelehnt werden die übertriebene Bearbeitung und der Zusatz von chemischen Nahrungsergänzungstoffen. Außerdem lehnen sie Genussgifte wie Tabak, Alkohol, schwarzen Tee und Kaffee ab.⁹⁰⁾

Ein Kuriosum stellt die „Ur-Medizin“ des Franz Konz dar, der die „Urkräfte“ der Wildpflanzen nützt. Diese „Ur-Kost besteht vorwiegend aus rohem Pflanzenmaterial wie tropischen und einheimischen Früchten, Baumblättern, Sprossen, Blüten, Samen, Nüssen und Wurzeln. Das tierische Eiweiß bekommt der *Urköstler*, weil er die Pflanzen nicht wäscht und somit die anhaftenden Mikroorganismen mitisst. Nach Konz wären mit dieser Art der Ernährung alle Krankheiten und „alle Übel dieser Welt“ zu heilen.⁹¹⁾ Wunder kann auch diese Kost nicht wirken. Irritierend wirken jedoch der Transport der exotischen Früchte und die Unmöglichkeit, diese Kost für alle zu beschaffen. Die „Ur-Kost“ ist somit nur etwas für *Auserwählte*.

Heute findet man Vertreter des vegetarischen Gedankens und der naturnahen Lebensart u. a. in regionalen Kneipp-Bünden, im „Verein für naturnahe Lebensweise“, im „Verein zur Förderung einer naturgemäßen Lebensweise“ und im „Verein für natürliche Lebensweise“. Das Gesundheitskonzept von Pfarrer Kneipp gilt auch noch heute. Es beruht auf fünf Elementen: dem Wasser, der Bewegung, der möglichst naturbelassenen Nahrung sowie den Kräutern und einer vernünftigen Lebensordnung.⁹²⁾

3.2.3 Vegetarier und ihre Lebensweise – kritisch betrachtet

Gegner der vegetarischen Lebensweise argumentieren, dass auch Pflanzen eine Seele haben können und vielleicht Schmerz empfinden.⁹³⁾ Wenn man allen Lebewesen Leid

90) Vgl. Leitzmann, Claus und Andreas Hahn: Vegetarische Ernährung. Stuttgart 1996, S. 21.

91) Vgl. Konz, Franz: Der große Gesundheits-Konz mit seiner finalen Lehre. Die Urkräfte der Wildkräuter: Urmedizin. München 2003⁸ (1980), S. 14 sowie S. 294; ergänzend: Gesprächsnotiz vom 18.09.2005: Erwin Aichinger, Buchautor, berichtete von der Heilung seines Schwagers durch die „Urkost“.

92) http://www.kneippbund.de/kneipp_bund/dachverband-und-firma.php? Stichwort: Kneipp-Bund e.V., am 29.04.2007

93) Mit Hilfe eines Lügendetektors testete Cleve Backster die Gefühlsregungen von Pflanzen, z. B. wenn sie mit ansehen mussten, wie andere Pflanzen zerstört wurden. Die Reaktionen ließen sich messen. Vgl. Tompkins, Peter und Christopher Bird: Das geheime Leben der Pflanzen. Frankfurt a. M. 1991, S. 14-19; Brosse hat sich ebenfalls mit dieser Materie beschäftigt; siehe Brosse, Jacques: Magie der Pflanzen. Düsseldorf 2002, S. 126-127.

zufügen muss, um zu überleben, dann ist es schon gleichgültig, ob man Pflanzen oder Tiere verzehrt. Sinngemäß verteidigt die Vegetarierin Barbara Rütting das Essen von Pflanzen auf folgende Weise: Um zu leben, müsse immer Leben vernichtet werden. Das Ziel aber solle sein, nur so viel wie nötig und so wenig wie möglich Leid zu verursachen.⁹⁴⁾

Die Kritik von Hans Jürgen Teuteberg hat einen anderen Grund. Er sieht die Bestrebungen zur Naturnähe sehr negativ, antiquiert und fortschrittsfeindlich. Das Verlangen nach *natürlichen* Nahrungsmitteln ist für ihn ein Modetrend und *natürlich* per se ein relativer Begriff.⁹⁵⁾ Für den Autor leben die aktuellen Vegetarier noch nach der gleichen Ideologie wie die Lebensreformer des 19. Jahrhunderts.

In früheren Jahrhunderten war es das Vorrecht der Reichen, Frisches auf den Tisch zu bringen; heute ist dies in der westlichen Welt einem Großteil der Menschen möglich. Dem gegenwärtigen ärztlichen Wissensstand zufolge ist es gesünder, oft Obst, Gemüse und Salat zu essen und Fleisch wird zur Beilage degradiert. Seit der Wende zum 3. Jahrtausend treten Vegetarier selbstbewusster in Erscheinung und werden weniger negativ gesehen. Erkennbar ist der Bedarf an vegetarischen Gerichten unter anderem am Angebot in Restaurants und den Wirtshäusern mit gehobener Gastronomie sowie an der Menge von vegetarischen Fertiggerichten in den Regalen der Supermarkketten.

3.2.4 Der spezielle Bezug zu den Wildkräutern

Die Anhänger der Kneippbewegung leben bescheiden und gesund, härten sich ab und ernähren sich *natürlich*. Das bedeutet zwar nicht, dass sie nur Wildpflanzen zu sich nehmen, aber im den Kneipp-Kochbüchern wird auf die Verwendung von „Wildkräutern“ in der Küche immer wieder verwiesen.⁹⁶⁾ *Die wilden Pflanzen* sind sozusagen als „Schule der Sinne“ konzipiert und sollen helfen, den Geschmackssinn zu entwickeln. In den „Kneipp-Blättern“ und dem „Gesundheitsboten“ werden Gesundheitstipps und Naturheilmethoden beschrieben und außerdem wird auf die wertvollen Inhaltsstoffe der Wildpflanzen verwiesen. Löwenzahn und Gänseblümchen, Brennnessel, Gundermann und Bärlauch finden in

94) Rütting, Barbara: Grüne Rezepte für den blauen Planeten. München 1997, S. 215-216.

95) Vgl. Teuteberg, Hans Jürgen: Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks. In: Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 125; Horx denkt ganz ähnlich. Horx, Matthias: Wie wir leben werden. Frankfurt a. M. 2006², S. 274.

96) So z. B. Böckle, Roland: Das neue Kneipp-Kochbuch. München 1952, S. 272-274.

Heilpflanzen-Menüs Verwendung. In den Kneipp-Kochrezepten werden Wildpflanzen wie Brennessel als Gemüse, Löwenzahn- oder Spitzwegerich als Salat oder Schlehen mit Äpfeln als Mus für die Küche angepriesen. Letzteres wurde früher „Pflaumenmus der armen Leute“ genannt.⁹⁷⁾ Die weiteren Rezepte mit Gänseblümchen, Gundelrebe und Wegwarte für Salate sowie Saucen und Gemüsegerichte bieten Möglichkeiten für gesunde, schmackhafte und vor allem ästhetisch ansprechende Kost, da Blüten und Blätter auch als Dekoration Verwendung finden.⁹⁸⁾

Auf Kräuterwanderungen der Kneipp-Anhänger werden die Wildpflanzen und ihr Wert thematisiert. Man erfährt, wie Wildpflanzen vom Wegesrand geerntet und wozu sie verarbeitet werden können.⁹⁹⁾ Rezepte für Wildkräutersuppe, Kräuternockerln mit Bärlauchsauce, Himmelschlüsseltorte und Löwenzahnaperitif findet man ebenso in den Kneipp-Zeitschriften.¹⁰⁰⁾

Nun erhebt sich die Frage, welcher Zusammenhang zwischen der vegetarischen Lebensweise und der Wildpflanzennutzung besteht. Die Vegetarier besinnen sich auf den Zusammenhang des Menschen mit der Natur und hegen die Überzeugung, die Verantwortung für Pflanzen und Tiere tragen zu müssen. Sie wollen sich natürlich ernähren; besonders *natürlich*, weil ohne Eingriff des Menschen gedeihend, sind die Wildpflanzen. Daher bieten sie sich geradezu an, in den vegetarischen Speisezetteln aufgenommen zu werden. Vor allem wird der Gesundheitswert der wild wachsenden Pflanzen hoch geschätzt und auf den großen Geschmacks- und Inhaltsreichtum der nahrhaften Wildkräuter hingewiesen. Mit der Verwendung der wilden Pflanzen kann der Bezug zur Natur gestärkt werden. Zudem ist das Selbstversorgen mit Wildpflanzen zumindest eine Chance, sich eine kleine Unabhängigkeit vom industriellen

97) Vgl. Rückler, Ulrich: Medizin, die nichts kostet. Ein Kneipp-Buch für Menschen von heute. Genf 1987, S. 144-158.

98) Vgl. Böckle, Roland: Das neue Kneipp-Kochbuch. München 1995², S. 272-280.

99) Vgl. Kneipp-Blätter: Das österreichische Gesundheitsmagazin. 1984, S. 31; sowie: Das österreichische Kneipp-Magazin: Ein wichtiger Ratgeber für die ganze Familie zur Gesunderhaltung. 1975, S. 113; außerdem wurden in den letzten Jahren Kräuterwanderungen in Traunstein (O.Ö.), Fohnsdorf (Stmk.) und Telfs (T.) angeboten. In: Sprachrohr der Freunde naturgemäßer Lebensweise, 16. Jg., 1997, 3, S. 45; vgl. dazu Sprachrohr der Freunde naturgemäßer Lebensweise, 20. Jg., 2001, 3, S. 45 und Kräuterwanderung mit Wildkräuter-Brotzeit, im Juni 2006 Telfs/Tirol, in: www.kneipp-aktiv.at am 01.05.2007.

100) Vgl. Sprachrohr der Freunde naturgemäßer Lebensweise, 16. Jg., 1997, 3, S. 28-31; sowie Kneipp-Magazin, 1982, S. 117; ergänzend Sprachrohr der Freunde naturgemäßer Lebensweise, 20. Jg., 2001, 3, S. 13. Himmelschlüssel stehen in den meisten Bundesländern unter Naturschutz.

Konsumangebot zu leisten. Es finden sich also eine Menge von Gründen, warum Vegetarier Wildpflanzen in ihre Ernährung aufnehmen.

Um diese Gründe mit Leben zu erfüllen, sei als Beispiel das Ehepaar Hager¹⁰¹⁾ in Rosenau am Sonntagsberg, N.Ö, erwähnt. Als überzeugte Kneipper und Vegetarier leben sie fast ausschließlich in und aus ihrem Garten und ergänzen ihre Nahrung durch Wildpflanzen. Ihre Weltanschauung ist die Triebfeder für dieses *Leben im Einklang mit der Natur*, darüber hinaus wissen sie die gesundheitsförderlichen Inhaltsstoffe der unkultivierten Speise- und Heilpflanzen zu schätzen. Frau und Herr Hager führen mit Freude Interessenten durch ihr zum offiziellen Schaugarten gestaltetes Refugium, in dem viele seltene Kulturpflanzen und umgesiedelte inhaltsreiche Wildpflanzen gedeihen. Frau Hager erzählt voll Stolz, dass sie nur wenige Lebensmittel zukaufen müssten, weil sie sich vom Frühling bis in den Spätherbst vom Gartertrag ernähren könnten. Das Ehepaar Hager, beide weit über siebzig Jahre alt und in guter körperlicher Verfassung, vereint in seiner Lebensart eine Menge von Gründen. Die beiden reden gern über ihr *selbstbestimmtes* Leben, das ihnen ihre naturnahe Lebensweise und die vegetarische Kost ermöglicht. Und sie pflegen einen besonders innigen Umgang mit der Natur.

3. 3 Wildpflanzen im Kinderwissen

Kinder nehmen die Umwelt, so auch die Natur, viel unmittelbarer als Erwachsene wahr und erfassen sie mit allen Sinnen. Kinder im Alter bis sieben Jahren sind experimentierfreudiger als ältere, denn diese stehen noch im „Sozialisierungsprozess“, im Zuge dessen sie die Ernährungsnormen erlernen. Sie sind daher kulturell noch nicht oder kaum auf bestimmte Nahrungsmittel und Speisen fixiert.¹⁰²⁾ Laut Nina Etkin haben Kinder ihre eigene komplexe Ernährungsweise und sind nicht einfach „kleine Erwachsene“¹⁰³⁾. Ihre entwicklungsbedingte Neugierde treibt sie an, verschiedene Pflanzen zu kosten. Nach einigen Jahren der Sozialisierung verlieren Kinder diese Neugierde, was sicher auch mit mangelnden Experimentiermöglichkeiten zusammenhängt.

101) Schaugarten Rosenau am Sonntagsberg in Niederösterreich. Besichtigung und informatives Gespräch mit dem Ehepaar Hager vom 10.05.2005 und vom 29.12.2005; dazu Kontrolle: <http://naturimgarten.at/index.php?pid=3036&etxsid=-1> am 18.05.2008.

102) Vgl. Tolksdorf, Ulrich: Strukturelle Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: *Ethnologia Europea*, 9. 1976, S. 83.

103) Etkin, Nina L.: *The Cull of the Wild*. In: Etkin, Nina L. (Ed.): *Eating on the Wild Side. The pharmacologic, ecologic and social implications of using noncultigens*. Tucson & London 1994, S. 5.

Im städtischen Bereich besteht diesbezüglich ein enger Spielraum, da die meisten Parks und unbebauten Flächen sowohl kultiviert als auch verschmutzt sind. Hin und wieder findet man Park- und Spielplatzanlagen, die unter dem Motto „Die Wiese lebt“ bewusst naturnah gestaltet sind. Wildsträucher und -bäume wie Kornelkirsche, Schwarzer Holunder und Brombeerstauden begrenzen die selten gemähten Wildblumenwiesen.¹⁰⁴⁾ Um natürliche Bereiche zu schaffen, wird weder gedüngt noch Chemie gesprüht und selten gemäht, sodass die gesetzten Pflanzen mit den wild wachsenden willkürliche Vegetationsgemeinschaften bilden. Durch diese Bepflanzungs- und Betreuungsart werden Kräuter und Beeren für die Nutzung interessant. Die Kinder erproben verschiedene Pflanzen und Früchte (wenn es ihnen nicht verboten wird). Es bedeutet für die kleinen Parkbesucher ein Erlebnis der besonderen Art, wild wachsende Kirschen, Kornelkirschen oder Brombeeren sammeln oder naschen zu können. Ältere Kinder und Jugendliche haben erfahrungsgemäß nichts mehr dafür über. Im städtischen Bereich sind die Gelegenheiten selten, aber auch im ländlichen findet man vorwiegend *saubere, ausgeräumte Dörfer*, in denen der Wildwuchs und somit auch die essbare Vegetation nur mehr *hinter dem Haus* zu finden ist. Auf den *sauberen* Bauernhöfen, mit meist betonierten Hofbereichen findet sich kein *Naschkraut*, also keine Pflanze, die man essen kann. Der Schulweg wird mit Auto oder Bus zurückgelegt, wodurch selbst auf verkehrsarmen Wegen die Gelegenheit entfällt, am Wegrand Gefundenes zu essen. Außerdem fehlt die Notwendigkeit für eine solche Nahrungssuche, denn überall kann man eine süße Kleinigkeit preisgünstig kaufen.

3.3.1 Naschobst und Naschsalat

„Kinderbrot“, „Naschsalat“ und „Naschobst“ führt Michael Machatschek aus, seien Sammelbegriffe für Essbares am Weg. Für den Autor ist das Naschen von Pflanzen am Wegrand nicht nur Zeitvertreib, sondern dem „sozialen Wissengebrauch“ dienlich. Die Nutzungsgeschichten seien für die Kinder wesentlich, als schneller Sättigungshappen (Beeren und Nüsse), Durstlöscher (Sauerampfer) (Abb. S. 46) oder als Vitamin-Spender (Wegerichknospen).¹⁰⁵⁾ Bedauerlich sei es daher, dass der Biologieunterricht sich in Systematisierung und Vermittlung von theoretischem Wissen erschöpfe. Außerdem sei der Verlust des naturnahen Schulwegs zu beklagen, kenne er doch aus seiner eigenen Kindheit – um 1960 – den Weg

104) Z. B. Naturnaher Park in Wien 19., Raimund Zoder-Gasse oder Robinson-Spielplatz, in Wien 19., Granlweg; Giftpflanzen sind auf Spielplätzen verboten. www.wien.gv.at/ma42/gift, am 09.06.2007.

105) Vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2: Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 26.

durch die *ländliche Naschlandschaft*.¹⁰⁶⁾ Städtische Schulwege lassen sich schon seit Jahrzehnten nicht mehr damit vergleichen und die ländlichen mittlerweile auch nicht mehr.



Abb. 4) Sauerampfer: „Brrr, das ist sauer, aber ich mag’s!“

Früher, das ist noch gar nicht so lange her, wusste man als Kind einfach, dass Sauerampfer (Abb. 4) und Schlingknöterich sowie Wald-Sauerklee gut schmecken¹⁰⁷⁾. Heinrich Brockmann-Jerosch berichtet aus den frühen 1920er-Jahren von „Kinderbroten“, also Wildpflanzen, die von Kindern gegessen wurden. So naschten sie Ampferblätter, Weinreben oder die Stängel des Alpenampfers als Obstersatz; selbst Erwachsene liebten ihn. Selbstverständlich aßen sie alle auch Waldbeeren. Die Bezeichnung „Kinderbrote“ sieht Brockmann-Jerosch als Beweis dafür, dass es sich bei diesem üblichen Tun um Reste der alten Sammelnahrung handle.¹⁰⁸⁾ Der Autor ist – bedenklicherweise – davon überzeugt, dass sich das Wissen und die Fähigkeit zur Sammelnutzung über Jahrtausende erhalten haben.

Im Walserdorf Bosco Gurin (Schweiz) essen die Kinder auch heute noch die Stiele vom Alpenampfer, weil sie säuerlich schmecken und durstlöschend sind.¹⁰⁹⁾ Machatschek zählt

106) Der Autor meint sogar, das Herumstreifen ließe die Persönlichkeit wachsen und die Erfahrungen beim „Rohkösteln“ würden noch heute ihm und seinen Freunden als Wissensgrundlage für ihre Berufe, wie Bauer, Lehrer und Forscher, dienen; vgl. Machatschek, Michael: *Nahrhafte Landschaft 2: Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen*. Wien u. a. 2004, S. 37-38.

107) Bestätigt durch die Aussagen von Helmuth N. (Jg. 1939) aus dem Waldviertel (NÖ), Ria B. (Jg. 1931) und deren Freundinnen (Jg. 1941 und 1939) aus Reichraming (OÖ), Jan M. und Mario D. (Jg. 1975 und 1976) aus Wien, Herbert H. (Jg. 1949) aus Kaltenberg (NÖ), und Peter F. (Jg. 1949) aus Velden a. W. (K), Ulrike H. (Jg. 1949) aus Freistadt (OÖ), Anni M. (Jg. 1944), aus St Christophen (NÖ), Mirkoslava Č. (etwa Jg. 1962) aus Brünn (CS). Die Freunde in meiner Kindheit und ich (Jg. 1947) in Wien haben das ebenfalls gewusst. Vgl. Machatschek, Michael: *Nahrhafte Landschaft 2: Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuß, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen*. Wien u. a. 2004, S. 27.

108) Brockmann-Jerosch, Heinrich: *Surampfele und Surchrut*. Ein Rest aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizeralpen (=Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft, 123). Zürich 1921, S. 4-5. Sein Hinweis, auf *die uralte Sammelnahrung* wurde schon im Kapitel „Geschichte“ kommentiert.

weitere *kindliche Genüsse* auf: den Nektar aus Blüten von rotem Klee oder Himmelschlüssel saugen, Knospen von Weinrebe, zarte Blätter der Linde oder dem Feldahorn knabbern, Blütenboden der Silberdistel oder zarte Stängel anderer Distelarten verspeisen, Hagebutten abknabbern, Haselnüsse sammeln, kleine Exemplare von Pfifferlingen oder Herrenpilzen essen, milde Vogelbeeren, Mehlbeeren, Kriecherln, Schlehen naschen, weiche Tannen- und Fichtenwipfel kauen, u. v. m.¹¹⁰⁾ Aloisia T. erzählte, sie hätte mit ihren Freundinnen am Schulweg „Nöbelbeer“ (Steinbeere) und „Zitzelbeer“ bzw. „Weinscharl“ (Berberitzen) genascht.¹¹¹⁾

Kinder naschen, um ihren Appetit zu stillen, um sinnliche Erfahrungen zu machen und *die kleine Freiheit* zu erproben. Der Reiz des Neuen und Andersartigen im Geschmack spielt dabei eine große Rolle. Ganz ähnlich beschreibt es Helmuth N., der in den frühen 1950iger Jahren vom 11. bis zum 14. Lebensjahr aus familiären Gründen in einem Heim in Wien-Döbling verbracht hat.¹¹²⁾ Zwar hatten er und seine Kameraden ausreichend zu essen, aber die Lust auf Abwechslung in der Ernährung, vielleicht auch der Mangel an frischer, vitaminreicher und mineralstoffreicher Nahrung, veranlasste die Buben, alles Essbare am Wegrand zu probieren. Wer wusste, wo Wildkirsch- oder Wildbirnbäume im Wienerwald standen, war angesehen, wurde um sein Wissen beneidet ebenso auch angefeindet. Helmuth N. hatte vorher schon in seiner frühen Kindheit im Waldviertel erprobt, dass sich Hirtentäschl- und Wegmalvensamen, Hagebutten und Weißdornbeeren knabbern lassen. Er hatte also großes spezielles Wissen und Erfahrung darin, Essbares in der Natur zu finden.

109) Bei den Unterengadinern nennt man den Sauerampfer „Kinderbrot“, „Pan cuc“ – „Kuckucksbrot“; vgl. Gerstner-Hirzel, Emily: Guriner Wildpflanzenfibel: Mensch und Wildpflanzen, eine botanisch-philologisch-volkskundliche Dokumentation aus dem Tessiner Walserdorf Bosco Gurin. Chur 1989, S. 15; dazu Brockmann-Jerosch, Heinrich: Surampfele und Surchrut. Ein Rest aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizeralpen (=Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft in Zürich aus dem Jahr 1922, 123). Zürich 1921. S. 5-6.

110) Vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Wien u. a. 2004, S. 44-49. Er berichtet von „Haselnuss-Revieren“; wer von den Buben mehr Haselnüsse horten konnte, war angesehen; ebd. S. 46.

111) Gesprächsnotiz vom 28.12. 2003: Aloisia T. (Jg. 1927), Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich): Die Kinder verwendeten den Saft von Sauerampferblättern, wenn sie sich an Brennesseln gebrannt hatten, legten Wegerichblätter auf Insektenstiche und verwendeten diese zum Blutstillen; vgl. Storl, Wolf-Dieter: Heilkräuter und Zauberpflanzen zwischen Haustür und Gartentor. Aarau 2000², S. 100. Die Silberdistel steht mancherorts unter Naturschutz.

112) Gesprächsnotiz vom 17.09., 18.09. 2007: Helmuth N. (Jg. 1939), Wien, erzählte von seiner Zeit im Heim.

Kinder lernen sowohl von älteren Kindern als auch durch unbehindertes Ausprobieren; diese Annahme stellte sich als falsch heraus, wie eine kleine Fragebogen-Erhebung beweist. Bei dieser wurden zwei Gruppen von Erwachsenen über ihre Kindheitserlebnisse bezüglich essbarer Wildpflanzen befragt. Der ersten Gruppe, bestehend aus 55–65-Jährigen, steht die zweite Gruppe von 22-bis 32-Jährigen gegenüber. Es galt zu erfahren, ob sie in ihrer Kindheit Beeren und Kräuter aus Wald und Wiese gegessen hätten und welche.¹¹³⁾

	25-32 Jahre		50-65 Jahre	
	7 weibl.	6 männl.	7 weibl.	4 männl.
Waldbeeren*	7	3	7	2
Sauerklee	1		3	1
Eierschwammerl		1		1
Bärlauch			2	1
Gänseblümchen	2			
Kleeblüten	1		3	
Sauerampfer	1		1	2
Brennnessel für Spinat			1	1
Taubnesselblüten			1	1
Silberdistelböden			1	
Käspappelfrüchte			1	1
Fichtenwipferl				1
Bucheckern			2	1
Robinienblüten			1	1
Holler	1			1
Schlehen			1	1
Hagebutten	1		2	1
nichts		3		1

* Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren

Von den 25–32-Jährigen sind 8 in Wien aufgewachsen, 3 in Velden/W. (Kärnten), 1 in Langenwang (Steiermark), 1 in einem Dorf in der Bretagne (Frankreich). Von den 50–65-Jährigen sind 4 in Wien aufgewachsen, 2 in Velden/W. (Kärnten), 2 in Freistadt (Oberösterreich), 1 in Kaltenberg (Niederösterreich), 1 in Bad Aussee (Oberösterreich), 1 in Metzingen (Deutschland). Der Unterschied zwischen den Erfahrungen der in Städten aufgewachsenen und den in ländlichen Gebieten groß gewordenen Gesprächspartnern ist nicht so groß wie erwartet.

Es war leichter, Frauen und Mädchen zum Ausfüllen der Bögen zu bewegen; sie konnten sich offensichtlich besser als die männlichen Teilnehmer an ihre Kindheit erinnern. Wissensmäßig

113) Alle erklärten sich bereit, anonym zu antworten; die Männer aber waren von vornherein überzeugt, wenig zu wissen. Es war allen bewusst, dass es schwer wäre, sich nach Jahrzehnten zu erinnern und das neue Wissen vom Kinderwissen zu trennen. Trotzdem ergab die Befragung ein ungefähres Bild des Kinderwissens.

schnitten die Männer aus Wien am schlechtesten ab: Sie konnten entweder gar keine Pflanze bzw. Beere nennen oder nur Beeren. *Waldbeeren* war die meist gegebene Antwort bei beiden Gruppen, die größere Vielfalt an Wildpflanzen gab es bei den Frauen und Mädchen, mit einem numerischen Überhang bei den Älteren. Es ergab sich eine relativ große Palette von natürlichen Naschereien. Die sauren oder würzigen Blätter wurden häufig genannt und stimmen mit den Literaturbeispielen von Brockmann-Jerosch und Machatschek¹¹⁴⁾ überein.

Die nächste Frage betraf die Wissensvermittler. Es galt herauszufinden, von wem die Kinder ihr Wissen über Essbarkeit bzw. Verwendbarkeit der Wildpflanzen erfahren hatten.

	25-32 Jahre		50-65 Jahre	
	7 weibl.	6 männl.	7 weibl.	4 männl.
Mutter	7	4	6	2
Vater		2	2	1
Großmutter	3		2	2
Großvater	1			1
Tante			1	
Großtante	3			
Nachbarin			1	
Bio-Professor			1	1
andere Kinder				2

Meist vermittelten die weiblichen Verwandten das Wissen; von den männlichen Verwandten waren es bei 25 Befragten fünfmal der Vater und zweimal der Großvater. Nur zweimal werden andere Kinder und einmal eine Lehrerin als Wissensträger angeführt. Das entsprach nicht meinen Erwartungen, da ich angenommen hatte, die Kinder würden öfter von Kindern lernen. Es könnte aber auch sein, dass die Wissensvermittler vergessen worden sind.¹¹⁵⁾

Das Befragungsergebnis ist nicht signifikant, aber wenn man die Ergebnisse der beiden Gruppen vergleicht, lässt sich eine schleichender Verlust von Kinderwissen erkennen. Unterstützt wird diese Tendenz noch durch persönliche Erfahrungen mit etwa 160 Volksschulkindern in den Jahren 1990-2005 und etwa 25 Lehrern aus dem 18. Bezirk Wiens.

114) Vgl. Brockmann-Jerosch, Heinrich: Surampfele und Surchrut. Ein Rest aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizeralpen (=Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft, 123). Zürich 1921, S. 4; sowie Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2: Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 38.

115) Ich selbst habe als Kind die Blätter verschiedener Pflanzen ausprobiert, so die des Schlingknöterich. Da sie angenehm säuerlich waren, aß ich täglich davon. Meinen Freunden habe ich sie auch empfohlen. An Wissensvermittler kann ich mich jedoch auch nicht erinnern.

Die Kinder hatten außerhalb der Schule praktisch keine Erfahrungen machen können, die Lehrer hielten diese für unwesentlich. Wenn aber in einem schulischen Projekt Wildpflanzen praktisch erprobt, verkocht und verkostet werden konnten, war das Interesse auf einmal groß.¹¹⁶⁾ Allerdings konnten die Kinder das neu erworbene Wissen nicht weiter verwerten, da ihre Umwelt- Spielsituation das nicht zuließ. Nicht überraschend ist es folglich, wenn im Rahmen der von der Berg- und Naturwacht geführten Wanderungen erkennbar wird, dass Kinder und Jugendliche kaum eine Pflanze kennen oder über deren Nutzungsmöglichkeit Bescheid wissen. Die jüngeren Erwachsenen wissen ebenfalls wenig, die älteren eher mehr über Wildpflanzen. Die meisten hatten weder zuhause noch in der Schule davon erfahren. Daraus kann man schließen, dass dieses Wissen nicht nur in der Schule als nicht vermittlungswert gilt.

3.3.2 Die Pflanzen in der Welt des Kindes

„Was nur einigermaßen an Blättern, Stengel, Früchten und Samen genießbar ist, wandert in die kleine Mäuler“, beschreibt Fritz-Martin Engel die Wanderung der Kinder durch die nährhafte Landschaft vor etwa 30 Jahren. Sauerampfer löscht den Durst; Blätter und Blüten der Kapuzinerkresse sind süß-scharf, Stängel des Wiesen-Bocksbarths schmecken süß und werden auch „Himmelsbrot“ genannt. Blüten von Taubnessel und Wiesenklees werden der Süße wegen ausgesaugt. Früher wurde der Wurzelstock vom Tüpfelfarn, auch „Engelsüß“ oder „Süßwurz“ genannt, von den Kindern gekaut, weil er herb-süß schmeckt. Die süßlichen Blütenähren vom mittleren Wegerich schmecken fast wie Schokolade, meint zumindest Engel. Die Blütenböden der Silberdistel, „Brot“ oder „Käse“ genannt, und die Wegmalvenfrüchte („Brotlaibchen“) werden gesammelt und verspeist. Weißdornfrüchte („Mehlfässchen“), Hagebutten, Schlehen, Nüsse, Erdbeeren, Preiselbeeren und Heidelbeeren werden ebenfalls genascht.¹¹⁷⁾

Auch in einigen Kinderbüchern lassen sich Hinweise auf die Verwertbarkeit von Wildkräutern und Wildbeeren finden. Mit Hilfe verschiedener Naturbücher, wie die „Heil- und

116) Schulprojekt in der VS, 1995: Den 9-10-Jährigen wurde im „Steinzeit-Projekt“ das tägliche Leben, einfache Arbeitstechniken und die Nahrung im Paläolithikum nahe gebracht. In der Praxis lernten die Kinder eine Menge Wildpflanzen kennen und konnten sie auch kosten.

117) Tüpfelfarn wurde auch Bärenzucker, Großer Bittersüß oder Steinlakritze genannt. Kinder im Mölltal kauten die frischen Wurzeln bis etwa in die frühen 70-Jahre im Frühjahr und Herbst; vgl. Engel, Fritz-Martin: Zauberpflanzen – Pflanzenzauber. Hannover 1978, S. 111-112; sowie Machatschek, Michael: Nährhafte Landschaft. Ampfer, Kümmel, Wildspargel, Rapunzelgemüse, Speiselaub und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 1999, S. 239-240; Wegerich-Blüten habe ich selbst probiert, sie schmecken „pilzig“, nicht nach Schokolade.

Giftpflanzen-Uhr“ oder „Mein erstes Wiesenblumenbuch“¹¹⁸⁾ beabsichtigen die Autoren die Wildpflanzen den Kindern näher zu bringen. In beiden Büchern wird verstärkt auf die Heilkräfte und die Gifte der Pflanzen hingewiesen. So werden z. B. Huflattich- und Eibischtee gegen Husten, Gänseblümchen-, Löwenzahn- und Wegwartensalat als Vitaminspender im Frühjahr angepriesen. Auch können die Kinder erfahren, was sie aus der Natur essen dürfen und was vor 2-3 Generationen vor ihnen noch häufig verarbeitet wurde. Vermenschlichte Mäuse und Trolle zeigen in den nächst genannten Büchern, was sich aus Wald und Wiese verwerten lässt. „Die Mäuse von Brombeerhag“ trinken z. B. Eichelkaffee, Holunderblütentee und Primelblütenwein, essen Kressesuppe und Brot aus Kleemehl und knabbern getrocknete Schlehen, Weißdornfrüchte und Hagebutten. Von den „Trulligen Trollen“¹¹⁹⁾ erfährt man ebenfalls viel vom *Essen aus der wilden Natur*. Auf Kinder machen diese Geschichten großen Eindruck, sie hören beim Vorlesen ernsthaft zu und wollen die ungewöhnlichen Speisen selbst ausprobieren. Das einmal Gehörte verschwindet allerdings leicht aus dem Gedächtnis. Nur das Erleben mit allen Sinnen in mehrmaliger Wiederholung bleibt. In Ausnahmesituationen versuchen solche Kinder, sich aus der Natur zu verköstigen, da sie weniger Bedenken haben, etwas Nahrhaftes und Ungewöhnliches auszuprobieren. Kinder können unter Umständen in Ausnahmesituationen lernen, sich selbst zu versorgen.¹²⁰⁾

3.4 Wildpflanzen in Not- und Krisenzeiten

Wenn man in den 80er-Jahren es vorigen Jahrhunderts Menschen auf essbare Wildpflanzen ansprach, hörte man, im Gegensatz zu heute, mit großer Wahrscheinlichkeit von deren Verwendung während des Krieges. Wildkräuter waren damals in den Köpfen der Menschen oft mit Not und Hunger verbunden, denn in Mangelsituationen wird auf Wildpflanzen zurückgegriffen. Nahrungsmangel kann Länder, Bevölkerungsschichten, kleine Gruppen

118) Vgl. Müller, Thomas und Christian Henle: Heil- und Giftpflanzen-Uhr. Von Pflanzen und ihren Wirkstoffen im Jahreslauf. Hamburg 1991; sowie Zappe, Margot: Mein erstes Wiesenblumenbuch. Wien-München 2001.

119)Vgl. Barklem, Jill: „Mäuse von Brombeerhag“ (Brambly hedge) Brombeerhag im Frühling, im Sommer, im Herbst, und im Winter. Wien und München 1981; sowie Chapouton, Annie-Marie: „Die Trulligen Trolle am Fluß“, „Die Trulligen Trolle und das Sonnenelixier“ „Die Trulligen Trolle fahren zum Meer“, „Die Trulligen Trolle feiern Weihnachten.“ Wölflau 1991. An Schulkindern und Enkelkindern getestet: Sie wollen wirklich alles ausprobieren;

120) Waisenkinder in Russland ernähren sich ergänzend zu ihrer knapp bemessenen herkömmlichen Kost von Brennesseln, Schilfwurzeln und Beeren. Pristawkin, Anatoli: Schließ ein gold'nes Wölkchen. Frankfurt a. M. 1994 (1987).

oder einzelne Menschen betreffen.¹²¹⁾ Ein Unterschied zwischen Not- und Armennahrung ist generell nicht feststellbar und fast in jedem Fall kann eine prekäre Ernährungssituation durch die Verwendung von Wildpflanzen entspannt werden.

3.4.1 Wildpflanzen als Notnahrung

Die Menschen lernten, die für Notfälle verwendbaren Wildpflanzen herauszufinden. Man darf davon ausgehen, dass jene im Vorteil waren, die Krisensituationen in der Nahrungsversorgung schon erfolgreich gemeistert hatten. Die Pflanzen müssen sich – heute wie damals – ernährungsphysiologisch und praktisch-logistisch als Notverpflegung eignen. Man könnte die Kriterien folgendermaßen zusammenfassen: Sie müssen

- in ausreichender Menge vorhanden und leicht zu ernten sein,
- energiereich sein,
- leicht erkennbar und unterscheidbar von ungenießbaren oder giftigen Exemplaren sein,
- eine lange Erntezeit haben oder gut lagerfähig sein,
- bekömmlich oder zumindest leicht zu entgiften sein,
- Proteine, Fette oder Kohlenhydrate bieten,
- von der Reifezeit her zueinander passen oder
- sich in den Inhaltsstoffen ergänzen.¹²²⁾

Bevorzugt werden fettreiche Samen und Nüsse, süße Früchte und saftige Stängel, Knospen und Wurzeln, sowie große, saftige Blätter. Es erscheint logisch, dass die Sammler auf der ganzen Welt nach den gleichen Kriterien sammeln, weil die Notnahrung überall die gleichen Anforderungen erfüllen muss.

3.4.2 Kriegs- und Notzeiten im späten 19. und im 20. Jahrhundert

Belege für Wildpflanzen als Notnahrung lassen sich nur wenige finden, in der Bezeichnung oder den Namen erkennt man jedoch Hinweise. So wurden im 19. Jahrhundert Brombeeren abwertend als „Kinder- und Zigeuner-Nahrung“, Gänsefuß und Hopfensprossen

121) Koschtschejev zählt Situationen auf, in denen die Wildpflanzen Hilfe, ja Rettung bringen: „Kriege, Seereisen, Expeditionen, Flugzeugkatastrophen- und Havarien (sic) sowie Situationen, wo eine kleine Menschengruppe (vom Nahrungsmittelnachschub) abgeschnitten wurde.“ Koschtschejev, Arkadij K.: Wildwachsende Pflanzen in unserer Ernährung. Leipzig 1990, S. 9.

122) Vgl. King, Frances B.: Interpreting Wild Plant Foods in the Archaeological Record. In: Etkin, Nina L. (Ed.): Antropologin Eating on the Wild side. The pharmacologic, ecologic and social implications of using noncultigens. Tucson und London 1994, S. 199.

als „Armen- und Notspeisen“¹²³⁾ und Hagebutten als „Bettlerbrot“¹²⁴⁾ bezeichnet. Hier ist der direkte Zusammenhang von Armen-, Kinder- und Notkost deutlich zu erkennen.

So manches Viehfutter war einstmals Menschennahrung, z. B. die Saubohne, die Hundsmelde oder die stärkehaltigen Samen des Ampfers, die in den schwedischen Hungerjahren



Abb. 5) Großer Ampfer: Früher eine wichtige Speisepflanze

1868/1869 zu „Syrgrasbröd“ (Sauergrasbrot) verarbeitet wurden.¹²⁵⁾ In der Schweiz aßen die Bauern in Notzeiten verschiedene Ampferarten (Abb. 5), die üblicherweise getrocknet als Viehfutter galten und im verarbeiteten Zustand „Mass“ genannt wurden. Bekannt ist, dass man Ampfer in den Mangelzeiten der 1870er-Jahre wieder als Notgemüse heranzog. Zur besseren Verdaulichkeit wurden die Blätter in Erdgruben oder „Masshüsern“ milchsauer vergoren, wodurch die Vitamine größtenteils erhalten blieben. Fallweise verbesserte man den Geschmack des „Ampfersauerkrautes“ durch Beigabe von Pfefferminze, Brennessel oder

123) Vgl. Habs, Rudolf und Ludwig Rosner: Appetitlexikon: Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch (Wien 1894). Reprint Frankfurt a. M. 1998, S. 65, 145; sowie Wiegelmann, Günter: Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten. In: Teuteberg, Hans Jürgen und Günter Wiegelmann (Hg.): Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Teil II. Göttingen 1972, S. 235.

124) Tolksdorf, Ulrich: Sammelnahrung in Ost- und Westpreußen. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde, 16. 1973, S. 23-26.

125) Vgl. Brockmann-Jerosch: Surampfele und Surchrut. Ein Rest aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizeralpen (=Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft, 123). Zürich 1921, S. 5-6.

„Guter Heinrich“.¹²⁶⁾ Alpenampfer wurde außerdem in Klostergärten zu Heil- und Speisezwecken kultiviert, zu Kompott und Marmelade verarbeitet und deshalb „Mönchsrhabarber“ genannt; hier weist der Name auf die Nutzung als Nahrung hin. Allerdings gerieten dieses Ampfer-Sauerkraut und die Wertschätzung des Ampfers in wirtschaftlich besseren Zeiten wieder in Vergessenheit.¹²⁷⁾

Die Bemühungen staatlicher und wissenschaftlicher Stellen des Deutschen Reiches, die Ernährungssituation der ärmeren Bevölkerung im 19. Jahrhundert durch Sammelhinweise für Pilze zu verbessern, hatten nicht den gewünschten Erfolg. Die Aufrufe erreichten nämlich nur das aufgeklärte Bürgertum, das die Pilze vermehrt käuflich erwarb und konsumierte. So meint Ulrich Tolksdorf, dass bis ins späte 19. Jahrhundert die „bewusste Hinwendung zu den Landesprodukten“ nur eine Innovation des Bürgertums gewesen wäre.¹²⁸⁾ Eine Verbesserung der Ernährungssituation für einen Teil der ärmeren Bevölkerung ergab sich allerdings indirekt durch den Verkauf der gesammelten Pilze.

Eine weitere Informationsquelle aus Krisenzeiten stellen Kriegskochbücher dar, wie z. B. eines aus dem Jahr 1916. In ihm findet sich eine Reihe von Rezepten mit Wildpflanzen. Das Kochbuch besteht aus 20 Themenheften, wobei ein Heft speziell die Wildpflanzen betrifft: „Eine unendliche Menge Nahrungs- und Genußmittel bietet uns die Natur in Wald und Feld ganz umsonst“, oktroyiert der Eingangstext, man bräuchte sie „nur einzusammeln“.¹²⁹⁾ Diese Veröffentlichungen sollten den Hausfrauen helfen, die angespannte Ernährungssituation mit Hilfe der wild wachsenden Pflanzen zu erleichtern. Der Vorteil für

126) Im 16. Jahrhundert stand „Mass“ für „Mehl“ oder „Speise für Menschen“; vgl. Brockmann-Jerosch, Heinrich: Surampfele und Surchrut. Ein Rest aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizeralpen (=Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft, 123). Zürich 1921, S. 10-13.

127) Der Autor hat die Techniken in den Monaten seines Hirtendaseins in den Schweizer Alpen erprobt; dieses Tun nennt er „experimentelle Archäologie der Ernährung“. Er berichtet vom früheren Handel mit Ampfersamen, was ihren Wert auch bestätige; vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft: Ampfer, Kümmel, Wildspargel, Rapunzelgemüse, Speiselaub und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 1999, S. 33-36. Jahreszahlen nennt der Autor kaum; dazu Brockmann-Jerosch, Heinrich: Surampfele und Surchrut. Ein Rest aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizeralpen (=Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft, 123). Zürich 1921, S. 22.

128) Vgl. Tolksdorf, Ulrich: Sammelnahrung in Ost- und Westpreußen. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde, 16. 1973, S. 41.

129) N. N.: Kriegs-Kochbuch „Tausend hauswirtschaftliche Rezepte“. München-Gladbach 1916, S. 129; Neuber bietet einen Überblick über die Nahrungsmittel aus Feld, Wald und Wiese, die von „Kennern“ zur Aufbesserung der offiziellen Zuteilung verwendet wurden; Neuber, Berta: Die Ernährungslage in Wien während des Ersten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1995, bes. S. 157-158.

die Machthaber bestand darin, dass sie einerseits die Verantwortung für die Versorgung der Bevölkerung zu einem Teil abwälzen und andererseits auch Importe einsparen konnten.

Heimische Ressourcen, also auch Pilze, mussten unter allen Umständen genutzt werden. Aber aus Unkenntnis der giftigen Doppelgänger galten die Pilze oft als gefährlich. Zusätzlich sprach man von den Pilzen als „Antinahrung“ bzw. „minderwertigem Fleisch“ mit wenig Nährgehalt.¹³⁰⁾ Im Osten Deutschlands, in der Kaschubei, den Masuren (heutiges Polen) und im Erzgebirge waren die Pilze in Hungerperioden aber immer schon Hauptbestandteil der Speisen und galten mit Kartoffel oder Brot als „vollwertige Speise“. Im schon erwähnten Kriegskochbuch wird jedoch die seltene Verwendung der Pilze beklagt. Erst im Kontakt mit den Deutschen aus dem Osten und durch Aufklärungskampagnen lernten die Menschen die Pilze zu schätzen. In beiden Weltkriegen wurden die Pilze dann auch im Westen Deutschlands gesammelt und verkocht, boten sie doch eine eiweißreiche, nahrhafte und mengenmäßig üppige Ergänzung der kargen Kost.¹³¹⁾ Dem Konservieren ist ein weiteres Kapitel des Kriegs-Kochbuches gewidmet. „In diesem Jahre ist es aber geradezu Pflicht geworden, keine einzige Frucht in Wald und Feld umkommen zu lassen“, klingt der beschwörende Aufruf. In der Verantwortung der Frauen lag es, alle Familienmitglieder gut zu ernähren: „Unermüdlicher Fleiß aller Hausfrauen wird helfen“, den „Obstsegen“ aus Garten- und Wildfrüchten für den Winter haltbar zu machen.¹³²⁾

In der Zwischenkriegszeit, in der die Arbeitslosigkeit durch die Weltwirtschaftskrise besonders hoch war, brachte „Imperial Feigenkaffee“ die Sammelmappe „Heimische Kräuter und Pilze“ mit Verwendungshinweisen heraus. Es bestand sicher Bedarf und Interesse. Im Beiblatt der Sammlung wird betont, dass „sich aus den verschiedenen wildwachsenden Pflanzen schmackhafte Speisen zubereiten lassen“, die sich für die „unbemittelten Volksschichten“

130) N. N.: Kriegs-Kochbuch „Tausend hauswirtschaftliche Rezepte“. München-Gladbach 1916, S. 136; dazu Tolksdorf, Ulrich: Pilze als Nahrung. Zu Vorurteil und Innovation eines Nahrungsmittels in Norddeutschland. In: Kieler Blätter zur Volkskunde, 3. 1971, S. 7-9.

131) Vgl. N. N.: Kriegs-Kochbuch „Tausend hauswirtschaftliche Rezepte“. München-Gladbach 1916, S. 217; sowie Tolksdorf, Ulrich: Pilze als Nahrung. Zu Vorurteil und Innovation eines Nahrungsmittels in Norddeutschland. In: Kieler Blätter zur Volkskunde, 3. 1971, S. 10-12.

132) N. N.: Kriegs-Kochbuch „Tausend hauswirtschaftliche Rezepte“. München-Gladbach 1916, S. 281-282; ergänzend dazu: Im Rheinland wurden während des 1. Weltkriegs Brennessel, Löwenzahn und Spitzwegerich gegessen; vgl. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a. M. a. M. u. a. 2001, S. 214.

sowie auch für die „herrschaftliche Tafel“ eignen würden.¹³³⁾ Hermine B., die das Ende des 2. Weltkriegs mit Schulkindern im Pinzgau (Salzburg) verbrachte, verwendete die Mappe während dieser Zeit und in den Nachkriegsjahren. Die Mappe verkörperte für Hermine B. eine wertvolle und keine schmerzhaftige Erinnerung. „Ich hab’ damals von der Wiese gelebt“, erinnerte sie sich.¹³⁴⁾ In der Pflanzensammlung wurde versucht, die Wildpflanzen allen Bevölkerungsschichten nahe zu bringen und möglichst nicht auf die in Notzeiten wesentlichen Attribute *nahrhaft und billig* Bezug zu nehmen, dem Heilaspekt wurde jedoch Beachtung geschenkt.

Ein Kochbuch aus dem Jahre 1935 – „für die gewöhnliche und feinere Küche“ – stellte Rezepte wie Sauerampfersauce, Wiesenkräutersalat und blanchierte Hopfensprossen vor. Besonders ausführlich erfährt man von der Verarbeitung der Wildfrüchte zu Gelee, Marmelade, Kompott und Likör, wobei vor allem auf die weniger gebräuchlichen Arten wie Schlehe, Berberitze und Kornelkirsche hingewiesen wird.¹³⁵⁾ Die Werbung für die Nutzung von einheimischen wild wachsenden Pflanzen wird mit der Machtübernahme durch die Nationalsozialisten in Deutschland im Jahr 1936 noch verstärkt, da die NS-Propaganda sich der völligen Unabhängigkeit von importierten Gütern verschrieb. Vor diesem Hintergrund ist zu verstehen, dass das Wissen von der *Nahrung aus der Natur* besonders für die Jugend in Broschüren und Büchern (Abb. 6 und 7) aufbereitet wurde, denn: „Was der deutsche Boden bringt, muß heute mehr denn je bis ins letzte verwertet und ausgenutzt werden.“ Einige der genannten Sammelgüter waren Sauerampfer für Suppe, Gundermann für Brotaufstrich und Brunnenkresse für Wildsalat.¹³⁶⁾ Die diesbezüglichen Hefte sind mit viel Sorgfalt und Aufwand hergestellt worden; auch daraus lässt sich erkennen, wie wichtig den Machthabern die Verbreitung von Wildpflanzenwissen war.

133) N. N.: Heimische Kräuter und Pilze, eine reizende Bildersammlung, gewidmet von der Imperial Feigenkaffee-Fabrik. Wien o. J., (etwa 1932), o. S., sowie Beiblatt.

134) Gesprächsnotiz vom 23.03. 2001: Hermine B. (Jg. 1916), Dittersdorf (Mähren), Salzburg und Wien.

135) Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. Nebst einem Anhang „Die Kunst gut und billig zu essen.“ (Unveränderter Nachdruck der Berliner Ausgabe von 1935). Augsburg 1997.

136) „Deutsche Jugend! Ihr werdet es mir nicht glauben wollen, aber es ist trotzdem so: In jedem Jahr verkommen in Deutschland tausende und abertausende Kilogramm Nahrungsmittel, ohne dass sich jemand darum kümmert – und das sogar jetzt im Kriege!“ Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung, in Verbindung mit der Reichsfrauenführung (Hg.): Wildgemüse. Wildkräuter – Wildfrüchte. Deutsche Hausteepflanzen. Anleitung zum Sammeln mit Abbildungen und Pflanzenbeschreibungen, Zubereitung und Haltbarmachung (=Schriftenreihe für die praktische Hausfrau, 21). Berlin o. J. (etwa 1942), S. 1; vgl. Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München 1993, S. 190; dazu auch: Reichswaltung des NS-Lehrerbundes in Verbindung mit dem Reichsnährstand (Hg.): „Wir sammeln Wildgemüse“ (Lehrschauabogen). Berlin o. J.; und ergänzende Angaben in Neuber, Berta: Die Ernährungssituation in Wien in der Zwischenkriegszeit, während des Zweiten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren. Wien, Diss. Univ., 1988.

Schriftenreihe für die praktische Hausfrau



Wildgemüse Wildkräuter-Wildfrüchte

**PREIS
30
Pf.**

mit farbiger Bildtafel

Deutsche Hausteepflanzen
Anleitung zum Sammeln mit Abbildungen und Pflanzenbeschreibungen, Zubereitung und Haltbarmachung

NEUE BEARBEITUNG

BEYER-
DRUCK
LEIPZIG

In Verbindung mit der Reichsfrauenführung
herausgegeben vom
Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung
Verlag für Volkswirtschaftliche Aufklärung

Abb. 6) "Werbeschrift" aus dem „Dritten Reich“ für die Verwendung von Wildkräutern und Wildfrüchten.

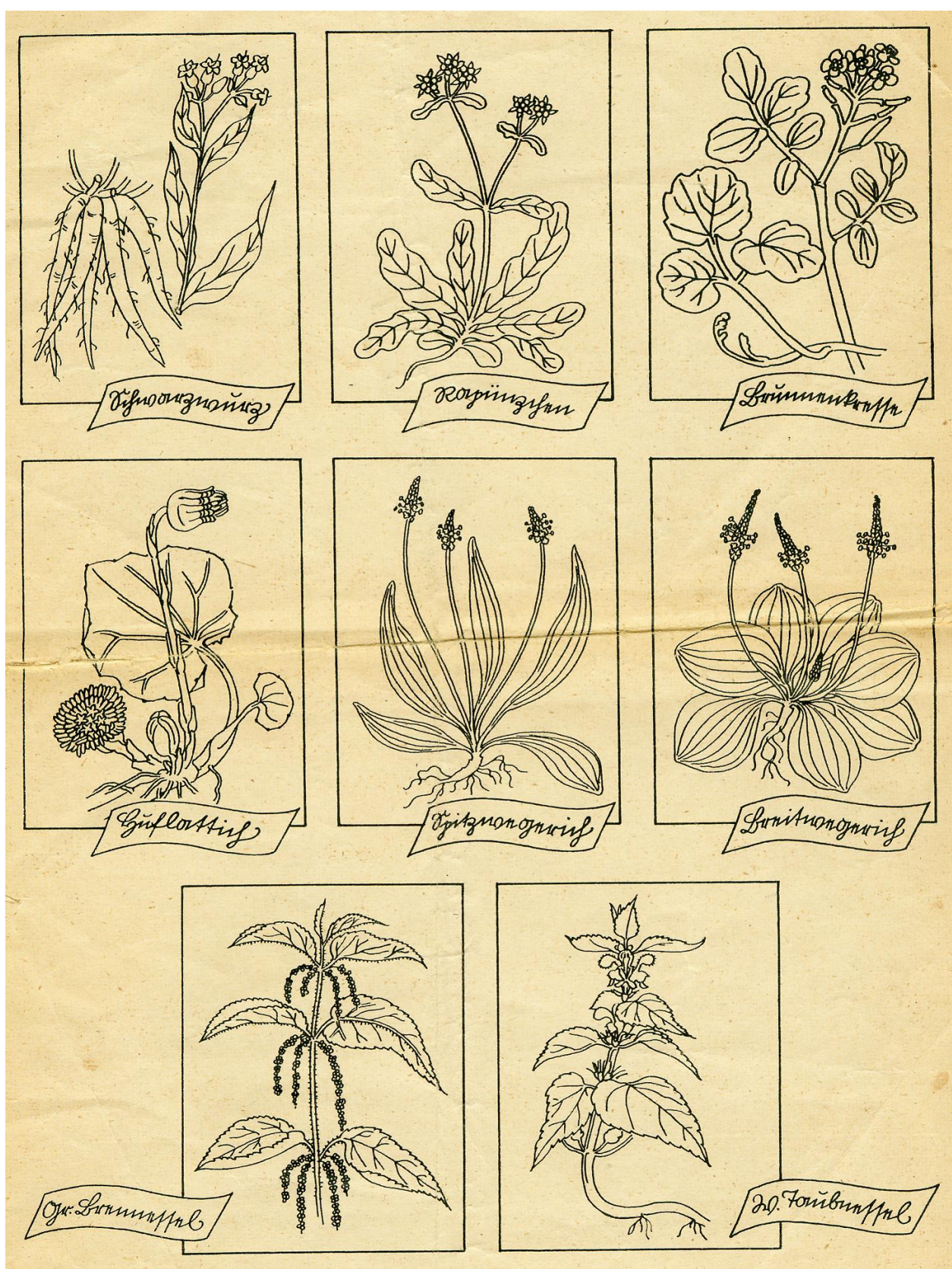


Abb. 7) Lehrschabogen (etwa 1939) zum besseren Erkennen der Wildpflanzen.

Doch nicht nur im Deutschen Reich war die Bevölkerung auf die Nahrung aus Wald und Wiese angewiesen sondern auch in Russland während der Belagerung Leningrads. Sowjetische Wissenschaftler nutzten Rundfunk und Presse, um die Menschen über die Nutzung von Wildpflanzen aufzuklären. So sollten die Menschen in der Küche zum Beispiel Blätter und Triebe von Brennnessel, Melde und Wald-Weidenröschen verwenden, um nicht hungern zu müssen.¹³⁷⁾ Dies ist einer der wenigen auffindbaren Belege dafür, dass Wissenschaftler eingriffen, um die Bevölkerung zu lehren, *ungeliebte Kräuter* als Speise nutzbar zu machen.

Zeitzeugen des 2. Weltkrieges sehen die Sammelzeit im Nachhinein zwiespältig. Einige Befragte haben das Sammeln verdrängt oder vergessen, manche genießen sich und wollen nicht daran erinnert werden. Andere erzählen jedoch stolz, wie sie sich teilweise selbst versorgt hätten. So berichtete Hermine B.: „Scho am Weg zur Schul hãb i Blattln von Löwenzahn, Gänseblümchen und Sauerampfer pflückt. Zu Mittag hãb i mir Salat drausgmächt, mit an Stück Roggenbrot dazu wår i dann a Weil satt.“ Hermine B. hatte vor Begeisterung strahlende Augen bei diesen Worten. „Meinen Schülerinnen hãb i zeigt, dass ma Wegerichknospen und Hirtentäschlsamen knabbern kann. Aus Spitzwegerichblätter hab i an Hustensirup kocht und den hustenden Mädln gebn.“ Ihren Erfahrungsschatz bewahrte sie über lange Jahre und gab das Wissen schließlich ihren Töchtern weiter.¹³⁸⁾

Wie viele andere Frauen war auch Maria N. mit ihren drei kleinen Kindern ins Waldviertel umquartiert worden. Täglich hatte sie dafür zu sorgen, dass genug zum Sättigen im Haus war. Noch im Alter erfüllte sie es mit Stolz, dass ihr das gelungen war. „Wir mussten nie wirklich hungern“, berichtete sie. In den ersten Nachkriegsjahren, in denen die Nahrungsmittelzuteilungen spärlich waren, sammelte sie im Nahbereich Wiens. Wenn man Helmuth N., ihren Sohn, auf Brennnesselspinat anspricht, meint er: „Ich hab als Kind genug Brennnesselspinat für mein ganzes Leben gegessen. Jetzt mag ich ihn nimmer!“¹³⁹⁾

137) Vgl. Koschtschejev, Arkadij K.: Wildwachsende Pflanzen in unserer Ernährung. Leipzig 1990, S. 9; dazu: 900-tägige Blockade von Leningrad durch deutsche Truppen 1941-1944 im Zuge des 2. Weltkrieges. Microsoft Encarta Enzyklopädie Plus 2000, CD 1: Stichwort: Blockade von Leningrad.

138) Gesprächsnotiz vom 23.03. und 04. 04. 2001 und mehrere informelle Gespräche: Hermine B. (Jg. 1916), Wien.

139) Pilze wurden verkocht, Bärlauchzehen wurden gestochen und mit Salz konserviert, Wildfrüchte wurden von den Bäumen und Sträuchern genascht. Gesprächsnotiz vom April 1994: Maria N. (Jg. 1912), Heidenreichstein (Niederösterreich) bzw. Wien; ergänzende Gesprächsnotiz vom 29.03.2005: Helmuth N. (Jg. 1939), Wien.

Ria B., die in Reichraming (Oberösterreich) aufgewachsen ist, musste als Kind im 2. Weltkrieg Himbeer-, Brombeer- und Erdbeerblätter zur Teezubereitung für die Soldaten sammeln. Dies bot ihr und ihren Freundinnen eine willkommene Abwechslung: „Wir ham uns gfreut, weu ma net in di Schul ham müssen!“ Ihre Mutter hatte weder die Zeit, um Wildpflanzen für die Küche zu ernten, noch ihre Kinder entsprechend anzuleiten.¹⁴⁰⁾ In der Nähe von Reichraming, in Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich), musste Leopold D. verschiedene Blätter und Triebe für die Frontsoldaten sammeln.¹⁴¹⁾ Näheres konnte er aber nicht berichten. Seine Frau hingegen, die einige Jahre jünger ist, und im nahen Lunz in die Schule ging, musste nicht sammeln.

In den Gesprächen mit Zeitzeugen war von Wildpflanzen und Wildfrüchten als Zukost und als Heilmittel zu hören. Kinder und Frauen schätzten diese sehr, die Ärmeren von ihnen nutzten die Ernte aus Wald und Wiese sogar, um sich einen kleinen Nebenverdienst zu erarbeiten.¹⁴²⁾ (Abb. 8). Besonders beliebt waren hierbei Heidelbeeren und Preiselbeeren.



Abb. 8) Bärlauch im Wienerwald

140) Ria B. erinnert sich an den Hustensirup, den ihr ihre Mutter im Winter einflößte: Huflattichblüten oder Fichtenwipferl („Grasswipferl“) wurden mit Honig in einen irdenen Topf geschichtet und in der Erde vergraben. Die Erdwärme löste die Wirkstoffe heraus. Arnikatinktur wurde zum Behandeln von Verletzungen verwendet. Gesprächsnotiz vom 12.04.06 und 22.06.06: Ria B. (Jg. 1935), Reichraming (Oberösterreich).

141) Er meinte sich an Brombeer-, Birken-, Spitzwegerich- und Haselnussblätter, Huflattichblüten und Lungenkrauttriebe erinnern zu können. Gesprächsnotiz vom 05.01.07: Leopold D. (Jg. 1931), Altbauer in Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich).

142) Gesprächsnotiz vom 27.03.2006: Rotraud W. (Jg. 1921), Freistadt (Oberösterreich) bzw. Wien; Gesprächsnotiz vom 27.03.2006: Wilhelmine M. (Jg. 1921), Nikolsburg (Tschechien) bzw. Wien: Kleinhäusler bzw. Kleinhäusler-Kinder pflückten Wildbeeren und verkauften sie an die Bevölkerung. Walderdbeeren in Freistadt, Walderdbeeren, Preiselbeeren und Heidelbeeren in Nikolsburg. Die Mütter der beiden Frauen kochten die Früchte ein.

3.4.3 Das Negativ-Image der Wildpflanzen

In neuen Wildkräuterbüchern¹⁴³⁾ wird oft Bezug auf die Verwertung der Pflanzen in Notzeiten der Vergangenheit genommen. Die Verwendung von Wildpflanzen, wie Brennessel oder Wildobst, wird besonders von älteren Menschen, welche die Kriegs- und die erste Nachkriegszeit bewusst erlebt haben, noch nach Jahren mit Mangel und Not in Verbindung gebracht. Für sie besitzen diese Speisen immer noch einen äußerst unangenehmen Beigeschmack. Es wird vom „grauslichen“ Brennesselspinat und dem furchtbar „bitteren“ Ersatzkaffee aus Wegwartewurzeln oder Eicheln berichtet.

Die Mutter von Anna K. bereitete in der Zwischenkriegszeit einmal Bärlauch zu, aber „er hat grauslich geschmeckt und abscheulich g'stunken, das ganze Haus hat sich aufregt“. Brennesselspinat kam öfter auf den Tisch. Für andere Wildpflanzen gab es keine Zeit zum Sammeln.¹⁴⁴⁾ Möglicherweise bekamen diese Speisen deshalb die negativen Attribute, weil Not und Krieg an sich *grauslich*, *furchtbar* und *bitter* waren. Nur wenige Autoren, die diese Argumentation übernehmen, bedenken, dass diese Zukost damals wegen des Nährwertes und der Inhaltsstoffe und nicht wegen des köstlichen Geschmacks verzehrt wurde. Dazu war eine Geschmacksverbesserung durch Gewürze und Butter kaum möglich. Viele Zutaten waren außerdem *zu gewöhnlich*, um auch ohne Not in der gehobenen Küche verwendet zu werden. Manche Pflanzen gerieten deshalb in Vergessenheit, weil es mühsam und zeitraubend war, sie für den menschlichen Genuss tauglich zu machen. Heute sieht man das anders.

Wenn kleine, zarte Brennesselblätter ohne die faserigen Stängel zu Gemüse verkocht werden, ist auch der Brennesselspinat wohlschmeckend. Die großen Löwenzahnblätter können durch das Einlegen in Salzwasser von den meisten Bitterstoffen befreit und milder gemacht werden. Von Wegerichblättern darf man nur die zarten nehmen und sollte außerdem die Fäden abziehen. Das Wissen über solche Feinheiten muss dem Wohlgeschmack

143) Z. B. Till, Susanne: Wildkräuter Delikatessen: Wildpflanzen und Pilze aus Wald und Wiese. St. Pölten 2001. S. 9; auch Pohanka, Agnes: „Ich nehm' die Blüten und die Stengel...“ Kräutlerin am Schlingensmarkt. (=Damit es nicht verloren geht, 13). Wien und Köln 1987, S. 173;

144) Gesprächsnotiz vom 14. 04. 2006: Anna K. (Jg. 1921), Wien; ergänzend Habs, Rudolf und Ludwig Rosner: Appetitlexikon: Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch (Wien 1894). Reprint Frankfurt a. M. 1998¹, S. 65, 145; sowie Wiegelmann, Günter: Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten, In: Teuteberg, Hans Jürgen und Günter Wiegelmann (Hg.): Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Göttingen 1972, S. 235.

zuliebe aber vorhanden sein.¹⁴⁵⁾ Manche Autoren bezeichnen diese Kenntnisse als „wertvolles Gebrauchswissen“¹⁴⁶⁾. Ebereschen und Schlehen, die roh sehr bitter bzw. herb schmecken, erntete man erst nach dem ersten Frost. Auf diese Weise milder geworden, waren sie als Nahrungsmittel besser verwertbar. Haselnüsse, Bucheckern sowie entbitterte Eicheln und Kastanien mengte man zum Strecken dem Brotgetreide bei. Pilze wurden häufig konserviert; sie galten im Winter als Hauptnahrungsmittel.¹⁴⁷⁾

Wirklich beständig ist nur das im Gebrauch stehende Wissen, also Wissen, das angewandt, vermehrt, ergänzt und weitergegeben wird. Maria Findeis, Heinz Scheibenpflug und Rudolf Rauscher brachten deshalb schon 1947 wieder Kräuterbücher heraus, versuchten aber den Wildpflanzen das *Stigma der Not* zu nehmen.¹⁴⁸⁾ Sie wollten das in Notzeiten bewährte Wissen bewahren und die Wildpflanzen weiterhin als gesundheitsfördernde Zusatznahrung sehen.

Frau Rosa Leisser, Mitbegründerin des Kräuterdorfes Neuruppersdorf (Niederösterreich) und ausgebildete „Niederösterreichische Kräuterführerin“, musste jedoch noch 2005 in ihrem Ort massiv gegen das Negativ-Image der Wildpflanzen ankämpfen. Die Menschen wollten von den Wildkräutern, die für sie immer noch *Notnahrung* bedeutete, nichts wissen. Daher konnte sie die Dorfbewohner für ihre Idee, das Dorf touristisch auf Kräuter auszurichten, kaum begeistern. Nur sehr langsam war ein Umdenken in Richtung positiver Bewertung von Wildpflanzen möglich.¹⁴⁹⁾

145) Bucheckern wurden als Fettquelle verwendet. Sie enthalten etwas Blausäure, die man durch Wässern oder Rösten entfernen kann; geringe Mengen sind unbedenklich; vgl. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a. M. u. a. 2001, S. 214; ebenso Brockmann-Jerosch, Heinrich: Surampfele und Surchrut. Ein Rest aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizeralpen (=Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft, 123). Zürich 1921, S. 3.

146) Vgl. Machatschek, Michael: Sammelnutzung und Umwegigkeit. Wien, Diss. Univ. Boku., 1998, S. 4; sowie Gruber, Elisabeth Salome: Sammelorte und Wegwissen von Frauen, die Wildgemüse und Heilkräuter sammeln. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku., 2005, S. 10; sie spricht sogar von einer „Kulturtechnik des Wildkräuter-Sammelns“; S. 16-17.

147) Tolksdorf, Ulrich: Sammelnahrung in Ost- und Westpreußen. Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde, 16. 1973, S. 29-30.

148) Alle drei Autoren betonen den Gesundheitsaspekt: Findeis, Maria: Wildgemüse und Heilkräuter in der Nähe der Großstadt. Wien (1947), S. 7-9; sowie Scheibenpflug, Heinz: Ernte am Wegrund. Beeren, Wildobst, Wildgemüse und Teekräuter unserer Heimat. Wien 1947, S. 5-6; gleichfalls Rauscher, Rudolf: Mehr Nahrung (Vitamine und Kalorien) durch Wildpflanzen und Wildfrüchte (=Wissen für alle. Schriftenfolge für die Bedürfnisse des praktischen Lebens, 1). Wien 1947, S. 3.

149) Gesprächsnotiz vom 26. 08. 05: Rosa Leisser (Jg. 1958), anlässlich einer Kräuterführung in Katzlsdorf im Weinviertel (Niederösterreich).

3.4.4 Das Bewahren von Kräuterwissen

Nicht im Gebrauch stehendes „Kräuterwissen“ gerät leicht in Vergessenheit. Nun stellt sich die Frage, wie die Kenntnisse über Wildpflanzen für Nahrung und Heilung bewahrt werden. Das Sammeln wurde bis in die 90iger-Jahre als *Ausdruck der Armut* abgelehnt und nur wer es nicht nötig hatte, konnte sich leisten, ohne Prestigeverlust *wild ernten* zu gehen.¹⁵⁰⁾ Die negative Betrachtung der Wildpflanzen förderte aber das Vergessen.

Die von Paczensky und Montanari vertretene Meinung, auf „das kollektive Gedächtnis“ könne in „wirklicher Not“ zurückgegriffen werden¹⁵¹⁾, kann nicht so übernommen werden. Das Gemeinschaftsgedächtnis braucht Wissensträger, wie zum Beispiel „Kräuterfrauen“ und erfahrene, meist ältere Menschen.¹⁵²⁾ Die Mehrheit der Leute benötigt Anleitung, um sich etwas Essbares aus der Natur beschaffen zu können. So waren es in West- und Ostpreußen vor allem Frauen, wie „Kräuterweib, Beerensammlerin und Pilzsucherin ...“, die als Autorität und Garant für die Genießbarkeit der Sammelnahrung angesehen wurden.¹⁵³⁾ Das Wissen wurde in den Familien gehütet und außerhalb der Notzeit zum gewerblichen Verdienst genützt. In Ausnahmesituationen waren die Pflanzenkundigen somit stets im Vorteil. So führten etwa in den Frühlingsmonaten in den ersten Jahren nach 1945 einige *Wissende* in der Lobau, im Prater und im Wiener Wald Interessierte zum Pflanzensammeln: Man pflückte Löwenzahn, Brennnessel und „Knoblauchspinat“ und in den Tageszeitungen wurden gleichfalls Informationen über Wildgemüse abgedruckt.¹⁵⁴⁾ Kräuterkundige waren gesuchte Leute, da sie als Wissens-Multiplikatoren fungierten.

150) Vgl. Auerswald, Birgit: Nahrhafte Spontanvegetation. In: Notizbuch der Kasseler Schule, 42. Kassel 1996, S. 275.

151) Paczensky und Montanari glauben an *schlummerndes Wissen*, das man nur zu wecken braucht. Paczensky, Gert: Notnahrung. In: Paczensky, Gert und Anna Dünnebier: Leere Töpfe, volle Töpfe: Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München 1994, S. 390. In Kriegszeiten traten überall wieder „Formen der Proviantbeschaffung und des Ernährungsverhaltens“ auf, „von denen bereits jede Spur verloren gegangen schien.“ Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß: Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München 1993, S. 190.

152) Vgl. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a. M./Main 2002, S. 214.

153) Tolksdorf, Ulrich: Sammelnahrung in Ost- und Westpreußen. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde, 16. Marburg 1973, S. 35.

154) Reichenfelser, Herwig: „Die Not war zweifellos allgemein...“ Wien zu Beginn der 2. Republik, unter besonderer Berücksichtigung der damaligen Lebensbedingungen. Wien, Diss. Univ., 2001, 1, S. 81; In der „Kleinen Wiener Kriegszeitung“ vom 31. 03.1945 wurde in einem Artikel der Wert der Brennnessel für Ernährung und Gesundheit ausführlich beschrieben. Zit. nach Hofbauer, Friedl und Herbert Risz: Examen im Splittergraben. Ein Tagebuch der letzten Kriegswochen in Erinnerungen, Dokumenten und Interviews. Wien u. a. 1988, S. 82.



Abb. 9) Gundermann

In den Pflanzennamen selbst finden sich auch Nutzungshinweise: Gundermann, auch „Bierkraut“ oder „Gartenhopfen“ genannt (Abb. 9), verweist auf die Verwendung zum Bierbrauen und im Wort „Schinkenwurz“ (Nachtkerze) ist ein Speisehinweis enthalten. „Himmelsbrot“ (Wiesen-Sauerampfer), „Hasenbrot“ (Wiesenbocksbart) und „Käs’brot“ (Früchte von der Käsepappel) deuten auf Kinderspeisen hin. In „Pfefferwurz“ (Bibernelle) und „Nelkenwurz“ lassen sich unschwer Gewürze erkennen und das „Käselabkraut“ diente zur Käseerzeugung.¹⁵⁵⁾ Außerdem gibt es Gartenpflanzen, die den Abstieg vom Kulturgemüse zu Wildgemüse und weiter zu Viehfutter durchgemacht haben und vielleicht deshalb in Erinnerung geblieben sind. Die Pflanzen, die in Notzeiten Nahrung sind, wurden von manchen im Alltag in kleinen Mengen weiter verwendet oder den Tieren verfüttert. Kinder bewahren in ihrem Naschen vom Wegrund gleichfalls Wissen, das ihnen in Krisensituationen zu Gute kommen kann.

Archaische Kulturen der Gegenwart haben verschiedene Rituale entwickelt, um das Wissen nicht in Vergessenheit geraten zu lassen.¹⁵⁶⁾ Nahrungspflanzen für den Notfall werden in solchen Kulturen sehr wohl auch in der Alltagskost, als Heilkraut oder in der Kosmetik

¹⁵⁵⁾ Vgl. Storl, Wolf-Dieter: Heilkräuter und Zauberpflanzen zwischen Haustür und Gartentor. Aarau 2000², S. 49, 72, 89, 160-161 Auch auf die medizinische Wirkung weisen manche Namen hin: „Frauenmantel“ – Frauenbeschwerden, „Gichtkraut“, „Herzgespann“, „Lungenkraut“; vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 40, 81.

¹⁵⁶⁾ Vgl. The plants „... still appear in the intergenerational transmission of knowledge through such vehicles als myth, ritual and oral history.“ Zum Beispiel bei den Hausa in Nigeria. Etkin, Nina: The Cull of the Wild. In: Etkin, Nina (Ed.): Eating on the Wild Side. The pharmacologic, ecologic and social implications of using noncultigens. London 1994, S. 7.

verwendet. Zusätzlich wird die Nutzung einiger Pflanzen mit Hilfe von Mythen, Ritualen und Erzählungen von Generation zu Generation tradiert. Die „Community of Native Americans in California“ ernannte einige Spezialisten zu *Wissenshütern* der besonderer Art; diese leisteten somit einen Dienst für die Allgemeinheit. Dafür wurden sie von der Community mit einer Portion des gesammelten Gutes entschädigt. Man ließ ihnen genug Zeit, in der Gegend umherzustreifen, zu beobachten, zu untersuchen, Neues zu probieren und Nachfolger heranzubilden.¹⁵⁷⁾ In ähnlicher Weise könnte die Tradierung bei den Menschen des Paläolithikums in Mitteleuropa abgelaufen sein, für die gegenwärtige Zeit ist das allerdings nicht vorstellbar.

In unseren Breiten kannten und nutzten Schäfer, Hirten oder Jäger, die zeitweise in der freien Natur herumzogen, die Wildpflanzen zur Speise und trugen durch diese Tätigkeit zum Erhalt des Kräuterwissens bei.¹⁵⁸⁾ Machatschek verbrachte einige Sommer mit Hirten und Sennen auf verschiedenen Almen. Im *Almsommer* versorgten sie sich zum Teil mit Wildpflanzen selbst. Aus jungen Löwenzahnblättern, Gänseblümchen, wildem Kümmel, gehackten Walnüssen und klein geschnittenen Äpfeln, vermischt mit etwas Öl und Essig, entstand zum Beispiel ein inhaltsreicher Wildkräutersalat.¹⁵⁹⁾ Wie Machatschek durchblicken lässt, waren nur kleine Portionen nötig, um Energie zu tanken.

Tolksdorf ist in seiner Arbeit über Sammelnahrung einigen Pflanzen in ihrem Bedeutungswandel nachgegangen. So gab es an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert unter den Wildpflanzen einige „Hungerpflanzen“, also solche, die man nur zum Sättigen in Krisenzeiten verwendete, aber gleichzeitig auch solche, die als Delikatessen galten.¹⁶⁰⁾

157) Der Text vermittelt den Eindruck, diese Rituale würden noch vor einigen Jahren durchgeführt worden sein; eine genaue Zeitangabe fehlt aber; vgl. Shipek, Florence C.: An example of intensive plant husbandry: The Kumeyaay edited by D. R. Harris und G. C. Hillman. London 1989. Zit. nach: Etkin, Nina: The Cull of the Wild. In: Etkin, Nina (Ed.): Eating on the Wild Side. The pharmacologic, ecologic and social implications of using noncultigens. London 1994, S. 8.

158) Vgl. Mayer, Joachim und Jutta Nerger: Essbare Wildkräuter und -früchte. Erkennen, sammeln und genießen. Berlin 2000, S. 11.

159) Etwa 1970-1980 verbrachte Machatschek auf Almen im Salzkammergut und der Schweiz seine Sommer; vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft: Ampfer, Kümmel, Wildspargel, Rapunzelgemüse, Speiselaub und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 1999, S. 63-64; Peter S. berichtete von ähnlichen Erlebnissen. Gesprächsnotiz vom 14.05.2008: Peter S. (Jg. 1945), Wien.

160) Z. B.: Brunnenkresse, Bitterkresse, Wiesenschaumkraut und Winterkresse (Barbarakraut); vgl. Tolksdorf, Ulrich: Sammelnahrung in Ost- und Westpreußen. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde, 16. 1973, S. 7; dazu: Horst L. erzählte, er hätte in Kärnten noch etwa 1967 Brunnenkresse und wilden Hopfen kaufen können. Als er das in Wien versuchte, sah man ihn als „Hinterwäldler“ an. Gesprächsnotiz vom 14.05.2008: Horst L. (Jg. 1944) Kärnten.

Verschiedene wild wachsende Kressearten konnte man bis in die 1920er-Jahre auf den Märkten in Ost- und Westpreußen erstehen; sie waren also so geschätzt, dass man für sie Geld verlangen konnte. Manche dieser Pflanzen kultivierte man in den Gärten. Tolksdorf verweist auf 70 frühere Wildgemüsesorten, die in den 1970er-Jahren aus „identifikationsbedingten Gründen“ nicht mehr verwendet werden konnten.¹⁶¹⁾ Man wollte nicht als bedürftig gelten und konnte es sich daher gesellschaftlich nicht leisten, diese Pflanzen weiter zu nutzen.

In persönlicher Not können die Menschen heute ihre Ernährungssituation kaum noch mit Hilfe von Wildpflanzen verbessern, denn die wirklich Armen haben meist nicht das Wissen und die Energie, sich selbst zu helfen. Die Möglichkeiten sind im städtischen wie im ländlichen Bereich mangelhaft. Ivan Illich skizzierte 1977 die Situation der Bedürftigen in folgende Weise: „Da die Menschen für den Konsum statt für das eigene Handeln geschult werden, wird ihr Handlungsspielraum eingeschränkt.“¹⁶²⁾ Das lässt sich für heute genauso bestätigen. 30 Jahre später, 2007, wird auf einigen Internetseiten auf die *Gratisernte* in der Natur hingewiesen, wobei dem mangelnden „Handlungsspielraum“ mit Informationen über Wildpflanzen entgegengewirkt werden soll. Im „Augustin“, der Wiener Stadtzeitung der Obdachlosen, fanden sich Rezepte mit Wildkräutern und Wildfrüchten, so auch solche für „Süßsaure Schlehen“ und „Brennnesselspinat“.¹⁶³⁾ „Der Knauserer“, eine Internetseite für Leute, die sparen müssen, bietet und über 170 Rezepte für Wildpflanzen.¹⁶⁴⁾ Eine zweite Internetseite mit Spartipps kommt von der „1. Geizhalszeitung“. Da die Wildkräuter kostenlos zu haben seien, wäre das Kochen mit Wildwachsendem besonders für „Geizhalse“ interessant, heißt es darin.¹⁶⁵⁾ Inwieweit Bedürftige von diesen Angeboten Gebrauch machen, war nicht feststellbar. Selbst wenn man das Internet als richtiges Medium zur Verbreitung von Spartipps anzweifeln mag, so ist doch auffällig, dass die Wildkräuter neuerdings in die Überlegungen von Hilfsorganisationen mit einbezogen werden; möglicherweise gab es auch Anfragen nach Rezepten.

161) Vgl. Tolksdorf, Ulrich: Sammelnahrung in Ost- und Westpreußen. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde, 16. 1973, S. 8-9.

162) Illich, Ivan: Die Modernisierung oder die Kontraproduktivität unserer Volkswirtschaft. In: Technologie und Politik, das Magazin zur Wachstumskrise. Reinbek bei Hamburg 1977, 9, S. 210.

163) Siehe Christas Sparküche. In: Augustin, Nr. 113, März 2003, S. 18; Rezepte gab es von 2003-2007.

164) Spartipplexikon, unter Wildgemüse. In: www.derknauserer.at/lexikon1.php, am 17.06.2007.

165) Kochen mit Wildkräutern. In: 1. Geizhalszeitung in Österreich; hg. vom „Verein für prophylaktische Sozialarbeit“. www.schulden.at/index.php?, S. 3, am 17.06.2007. Seit 1999 werden drei Ausgaben pro Jahr mit saisonalen Wildkräuterrezepten herausgegeben.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass in Notzeiten Zuflucht zu den sonst wenig geschätzten Wildpflanzen genommen werden kann. Im Vorteil sind jene Kundigen, welche die wichtigen Nahrungspflanzen kennen, sie auch ohne Not im Alltag nützen und so über das nötige Gebrauchswissen verfügen. Auf diese Weise können sie als Wissensmultiplikatoren wirken, sowie anderen helfen, Krisenzeiten zu überleben. Zu bedenken ist dabei, dass ein hohes Maß an Eigeninitiative für dieses Tun erforderlich ist, das auch in *guten Zeiten* trainiert werden muss. Außerdem sind die Möglichkeiten, *aus der Natur zu leben*, auf eine vielfältige gesunde Landschaft beschränkt.

3.5 Wildpflanzen in der alternativen Heilkunde

Viele Wildpflanzen haben neben ihrem Wert als Nahrungsmittel auch einen positiven Einfluss auf die Gesundheit und können bei kleinen Unpässlichkeiten sowie manchen Krankheiten helfen. Dem Löwenzahnsalat etwa wird eine entschlackende Wirkung auf Leber und Galle attestiert und der Schafgarbentee wird zur Beruhigung des Magens empfohlen.¹⁶⁶⁾ Es ist anzunehmen, dass die Menschen seit Jahrtausenden von der positiven Wirkung vieler Pflanzen wussten und diese zum Heilen einsetzten. In neuerer Zeit sind in zahllosen Wildkräuterbüchern Hinweise auf die Nutzung von Wildpflanzen für die Gesundheitsvorsorge und die Heilung zu finden.¹⁶⁷⁾

3.5.1 Historischer Bezug zur aktuellen Kräutermedizin

In den aktuellen Kräuterbestimmungsbüchern werden oftmals frühe Vertreter der Heilpflanzen-Medizin erwähnt, wobei auf einige von ihnen hier eingegangen wird. Als eine der ersten Kräuterheilkundigen Mitteleuropas gilt die Äbtissin *Hildegard von Bingen* (1098-1179), die Wildpflanzen als Arzneien schätzte. Seit der Christianisierung wurden die Heilkräuter von der Kirche als heidnisch verschrien und erst durch die gottesfürchtige Frau *entteufelt*. Das Interesse an der *Hildegard-Medizin* und den *Hildegard-Kräutern* lebt seit etwa 20 Jahren wieder auf. So kann man in Klosterläden z. B. den „St. Hildegard

166) Vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundltrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 108-109.

167) Vgl. Mabey, Richard (Hg.): Das große Buch der Kräuter: Gesundheit, Ernährung, Schönheit. Wien (1993), S. 12; sowie Mayer, Joachim und Jutta Nerger: Essbare Wildkräuter und -früchte. Berlin 2000, S. 6; ebenfalls Gravogel, Veronika: Genuss, Natur, Kräuter: Naturküche und Heilwissen. Leopoldsdorf 2003, S. 7; dazu auch Fischer, Margot: Wilde Gemüse: eine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen vom Adlerfarn bis Zirbelnuss. Freiburg 2007, S. 145.

Hautbalsam“ kaufen und im „Hildegardzentrum“ im Kloster Gut Aich (St. Gilgen) Heilkräuter-Behandlungen zur Vorbeugung und Regeneration in Anspruch nehmen.¹⁶⁸⁾

Gleichfalls achtete der Arzt Theophrastus Bombastus Paracelsus von Hohenheim (1493-1541) die Kräuterméizin hoch und stand gerade deshalb im Widerspruch zu den etablierten Ärzten. Von seinen Studenten verlangte er, dass sie von „alten Weibern, Zigeinern (sic!), Schwarzkünstlern, Landfahrern, alten Bauersleuten und dergleichen Leuten“ lernen sollten.¹⁶⁹⁾ Ein wesentlicher Ausspruch von ihm war, dass die heilenden Pflanzen gerade dort wüchsen, wo sie benötigt würden.¹⁷⁰⁾ Zurzeit berufen sich einige Kräuterkundige wieder auf Paracelsus und vertreten die noch weiter gehende Ansicht, das passende Heilkraut suche sich geradezu den Kranken.¹⁷¹⁾

Unter anderem benützte auch der Begründer der Homöopathie Samuel Hahnemann (1755-1844) Kräuter in seiner Heiltätigkeit. Sein Grundsatz lautete „Similia similibus curantur“, also „Ähnliches heilt Ähnliches“. ¹⁷²⁾ Hahnemann betonte aber, dass die Wirkungsweise des Arzneimittels und das Krankheitsbild möglichst genau über einstimmen müssten. Durch das Potenzieren der Urtinktur wurden (und werden) verschiedenwertige Präparate hergestellt.

168) Verkauf im Klosterladen des Schottenstifts, Wien, 1. Bezirk. Im 14. Wiener Gemeindebezirk, Heinrich-Collin-Straße, existiert ein „Hildegardgesundheitszentrum“, in dem man Gewürze, Kräuter, Elixiere und Weine nach der Rezeptur der Hildegard von Bingen erstehen kann. In: www.hildegardzentrum.com, am 10.10.06.

169) Peuckert, Will-Erich: Theophrastus Paracelsus. Die Geheimnisse: ein Lesebuch aus seinen Schriften. Stuttgart und Berlin 1941, S. 31; „Heilpflanzen in der Volksmedizin“ waren noch 1983 in Graz ein volkskundliches Thema. Haselwander, Claudia: Die Heilpflanzen und ihre Verwendung in der Volksmedizin des oberen Freistritztales. Graz, Diss. Univ., 1983.

170) Peuckert, Will-Erich: Theophrastus Paracelsus. Die Geheimnisse: ein Lesebuch aus seinen Schriften. Stuttgart und Berlin 1941, S. 86.

171) „Eine alte Volksweisheit sagt: Das Heilkraut wächst auf dem eigenen Grund.“ Die Allgemeinmedizinerin Petra Orina Zizenbacher, die sich auf die kräuterunterstützte Heilmethode spezialisiert hat, ist davon überzeugt. Zizenbacher, Petra Orina: Heilpflanzen. Apotheke aus Feld und Flur. Unterweisersdorf 2003, S. 13; vgl. Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendevas. Die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau (CH) 2001², S. 59; sowie Wendelberger, Elfrune: Heilpflanzen: Erkennen, sammeln, anwenden. München 2001², S. 9; dazu Gesprächsnotiz vom 07.06.2006: Ulrike Köstler (Jg. 1961), Leiterin von Kräuterseminaren in Wien, sowie Gesprächsnotiz vom 08.09.2005: Annette Wallner (Jg. 1970), Kräutergärtnerin und Masseuse am Fundahof im Kräuterdorf Irschen, Kärnten. Beide vertreten die gleiche Meinung.

172) „Ähnliches heilt Ähnliches“ lautete Hahnemanns Leitspruch, der im Gegensatz zum Spruch der Allopathie bzw. „Schulmedizin“ „contraria contrariis curantur“ (Gegensätzliches wird durch Gegensätzliches geheilt) stand. Willfort, Richard: Gesundheit durch Heilkräuter. Linz, 1959²², S. 24.

Die körpereigenen Heilungskräfte können auf diese Weise aktiviert werden.¹⁷³⁾ Nach wie vor greifen manche Menschen bei nicht lebensbedrohlichen Erkrankungen oder in der Ergänzung der allgemein üblichen Behandlungen auf homöopathische Präparate zurück; ja selbst in der Tiermedizin werden homöopathische Zubereitungen mit Erfolg angewendet.

Ein weiterer wichtiger Vertreter der Naturheilkunde ist der Kräuterpfarrer Sebastian Kneipp (1821-1897). Mit seinem „Zurück zur Heilpflanze“ öffnete er vielen Menschen die Augen für die Nebenwirkungen der chemischen Substanzen in Medikamenten und bot ihnen alternative Heilmethoden an. Die Kneippanwendungen und *Kneipp'schen* Hinweise auf Heilpflanzen erfreuen sich auch heute noch großer Beliebtheit.¹⁷⁴⁾

Eine andere Möglichkeit, mit Hilfe der Wildpflanzen Kranke zu heilen, fand der Waliser Arzt Eduard Bach (1886-1936). Er war der Ansicht, Krankheiten entstünden durch „disharmonische seelische Zustände und negative Gefühlskonzepte“. Es war sein Ziel, die Einheit und Ausgeglichenheit von Körper, Seele und Geist wieder herzustellen. Mit Hilfe von 38 „Bach-Blüten“, die der Arzt sorgsam auswählte, wollte er den Menschen helfen, die positiven Seiten ihrer Persönlichkeit zu stärken. Die Blütenwässer der besonderen Art sollten negative Persönlichkeitszüge zum Verschwinden bringen und auf diese Weise auch die Heilung des Körpers ermöglichen.¹⁷⁵⁾ So wie Bach möchte heute Elisabeth Brooke mithilfe ihres intuitiven Umgangs mit den Pflanzen den Menschen helfen.¹⁷⁶⁾ Sie fühlt sich mit den Pflanzenwesen verbunden und daher empfänglich für deren Heilsbotschaften. Miriam Wiegele, Ethnologin und selbst ernannter *Kräuterguru*, entdeckte eine einfachere Form, die „Blütenschwingungen“ in Essenzen einzufangen. „Kräuterelixiere“ nennt sie ihre Zubereitungen, die ähnlich wie die „Bach-Blüten-Tropfen“ wirken sollen.¹⁷⁷⁾ Sie haben den Vorteil, mit etwas Mühe und Geduld selbst hergestellt werden zu können.

173) Aus den frischen Pflanzen wird eine Urtinktur (1 Teil) zubereitet, und mit einem Alkohol-Wasser-Gemisch (9 Teile) mit einer bestimmten Anzahl von Schlägen verschüttelt; dies ist die 1. Dezimal-Potenz (D-Potenz). Durch weiteres Potenzieren werden verschiedenwertige Zubereitungen hergestellt. Vgl. Holzner, Wolfgang (Hg.): Das kritische Heilpflanzenbuch. Wien 1985, S. 252-253.

174) Vgl. Wendelberger, Elfrune: Heilpflanzen: Erkennen, sammeln, anwenden. München 2001², S. 9.

175) Howard, Judy und John Ramsell: Die Bach-Blüten. Fragen und Antworten. München 1992², S. 9-11.

176) Brooke, Elisabeth: Von Salbei, Klee und Löwenzahn: Praktisches Kräuterwissen für Frauen. London 1996² (1992), S. 37-38.

177) Vgl. Wiegele, Miriam: Kräuterelixiere. Die selbstgemachte Hausapotheke. Schiedlberg (O. Ö.) 2004.

3.5.2 Kräuterheilkunde contra „Schulmedizin“

Die Begriffe „Naturheilkunde“ und „Schulmedizin“ sind umstritten, nicht klar abgrenzbar und stehen außerdem im Gegensatz zueinander. Die Kräuterheilkunde wird der Naturheilkunde zugerechnet.¹⁷⁸⁾ Helmut Fielhauer konnte für die frühen 1970er-Jahre beweisen, dass die nicht-schulmedizinischen Behandlungsmethoden „in sozio-kulturellen Notstandsgebieten“ besonders beliebt waren. Er meinte, dies hänge mit den eingeschränkten Wahlmöglichkeiten aus sozialen und finanziellen Gründen zusammen.¹⁷⁹⁾ Gegenwärtig lässt sich die Kräuterheilkunde weniger in „sozio-kulturellen Notstandsgebieten“ feststellen, vielmehr findet die Verwendung von Heilpflanzen und Heilpflanzen-Präparaten in gebildeten Kreisen im städtischen Bereich Anklang. Durch die vielen anschaulich gestalteten Heilkräuterbücher erinnern sich auch Vertreter der ländlichen Bevölkerung an alt bewährte Rezepte und interessieren sich für neue Heilanwendungen. Dieser Teil der „Volksmedizin“, nämlich die „Kräuterheilkunde“ lässt sich nicht mehr nur den unterprivilegierten Menschen zuordnen.

Die heilenden Kräuter waren Jahrhunderte lang mit Erfolg in Gebrauch, um im 19. Jahrhundert zugunsten der chemischen Arzneien zur Seite geschoben zu werden. Trotzdem gilt auch heute, dass „Heilkräuter nach wie vor lindern und heilen“.¹⁸⁰⁾ Auf dieser Grundlage

178) Wobei „Naturheilkunde nicht identisch ist mit Volksmedizin und nur ein Teil der „Alternativmedizin“; vgl. Was ist Schulmedizin? (Nach einem Artikel von Robert Jütte. In: http://www.igm-bosch.de/mitarbeiter/juette_publ.htm) In: <http://www.agpf.de/Schulmedizin.htm> vom 04.08.2007. Die Problematik wurde schon 1971 von Fielhauer kritisch beleuchtet. „Schulmedizin“ und „Volksmedizin“ wollte er als Gegensatzpaar nicht gelten lassen; dazu Fielhauer, Helmut P. Volksmedizin – Heilkulturwissenschaft. Grundsätzliche Erwägungen anhand von Beispielen aus Niederösterreich. Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, 1973, 102, S. 119. „Kräuterheilkunde“ könnte man als einen Teilbereich der „Volksmedizin“ bezeichnen, wieder aber handelt es sich um einen nicht klar abgrenzbaren Begriff.

179) Es lässt sich ein gewisses soziales Gefälle erkennen, denn „die Privilegierten (können im Gegensatz zu den nicht Privilegierten) aus der gesamten verfügbaren Heilkultur aufgrund ihrer Privilegien, welche eine optimale Verfügbarkeit gewährleisten, die jeweils vermeintlich besten oder bewährtesten Heilinstitutionen, Ärzte, Heilmethoden und Heilmittel auswählen.“ Fielhauer, Helmut P. Volksmedizin – Heilkulturwissenschaft. Grundsätzliche Erwägungen anhand von Beispielen aus Niederösterreich. In: Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, 102. 1973, S. 53-54.

180) Heilkräuter-Fibel von Sidroga, Zofingen (Schweiz). Oktober 2006; dazu: Mességué prangert 1985 die chemische Behandlung und die Bestrahlung der Kräuter an. *Rein* sind Mességué-Kräuter, sowie selbst gezogene und wild gepflückte; vgl. Mességué, Maurice: Rettet unsere Heilpflanzen. München 1985, S. 51-53. Wie weit Rückstände heute verhindert werden können, lässt sich schwer feststellen. Chinesische Kräuter werden z. B. bei der Apothekenkette Doshka auf Schwermetalle und mikrobiologische Belastungen überprüft. In: www.doshka.at/main.index_unternehmen.html, am 13.10.2006; „Arsen und Quecksilber im ayurvedischen Kräutermix“ und „Krebs erregende Stoffe in der TCM-Pflanze“ (TCM: Traditionelle Chinesische Medizin): Im Artikel wird auf die gesundheitlichen Risiken der pflanzlichen Nahrungsergänzungsmittel durch die Schwermetallbelastung hingewiesen. Die nötigen Warnungen vom Gesundheitsministerium werden eingefordert; dazu Möseneder, Michael: Krebs statt Heilung, Infarkt statt Potenz. In: Der Standard, 28./29.07.2007, S. 11.

werden in den Apotheken Brennnesseltee zum Entschlacken, Holunderblütentee bei Verkühlungen und andere pflanzliche Heilzubereitungen angeboten. Versprochen wird in der Werbung, dass die Kräuter aus kontrolliertem Anbau gewonnen und sorgfältig von Spezialisten zubereitet werden. Weiters wird betont, dass selber sammeln zwar möglich, aber unrentabel sei; zusätzlich sei es nicht ungefährlich, kompliziert und arbeitsaufwändig.¹⁸¹⁾ Zum Schutz der Konsumenten und zum Ärger der Kräuterkundigen dürfen außer in Apotheken keine „Heiltees“ verkauft werden.¹⁸²⁾

Nach Petra Zizenbacher enthalten die Wildpflanzen eine harmonische Mischung aus Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen. „Weise und mit Maß“ eingesetzt, seien sie ungleich wertvoller als jede Vitamintablette.¹⁸³⁾ Daher wäre es kontraproduktiv, die pflanzlichen Wirkstoffe zu extrahieren oder chemisch herzustellen, da die Wirkung nicht vorhersehbar sei. Heilende Pflanzen würden als komplexes Naturprodukt mit vielen Einzelteilen wirken.¹⁸⁴⁾ In den Argumenten für die Heilkraft der ganzen Pflanze schwingt immer wieder – ob direkt angesprochen oder unterschwellig – die geistige Verbundenheit *mit dem Wesen Pflanze*¹⁸⁵⁾ mit. In der umfassenden Betrachtung von Heilpflanzen sollte man sich auch bewusst sein, dass es zu allen Zeiten bei allen Völkern einzelne Menschen gegeben hat, die einen ganz besonderen Zugang zu den Pflanzen und ihren Kräften hatten.¹⁸⁶⁾ Zu

181) Speziell in der Apothekerzeitung werden Wildkräuter sehr kritisch betrachtet, dafür wird für Phytopharmaka geworben. Look & Feel Werbezeitschrift; vgl. www.lookfeelproducts.com, am 15.11.2006, dazu: Pulverisierte Hagebutten-Kerne helfen bei Nieren- und Blasenbeschwerden sowie bei Gelenksarthrose; ergänzend Berger, Jutta: Wilde Rosen für Gelenke. In: Der Standard, Forschung spezial, 27.12.2006, S. 13.

182) Gesprächsnotiz vom 12.07.05: Stefan Großbichler (Jg. 1962), St. Leonhard/Forst (Niederösterreich), Kräuterbauer. Er darf keine Heiltees verkaufen, nur „Guten-Morgentee“, „Wohlfühltee“ oder „Rachenputzer“, anderenfalls läuft er Gefahr, als Kurpfuscher angezeigt zu werden. Solche Probleme gibt es auch in den Kräuterdörfern, z. B. in Irschen, Kärnten. In Deutschland und in der Schweiz ist der Beruf des Heilpraktikers zugelassen und dadurch kommt es dort nicht zu derartigen Problemen.

183) Die feine Abstimmung von Pflanzenstoffen ist durch die Natur gegeben und lässt sich naturwissenschaftlich nicht nachvollziehen; vgl. Zizenbacher, Petra Orina: Heilpflanzen. Apotheke aus Feld und Flur. Unterweisersdorf 2003, S. 17; ähnlich drückt das Großbichler aus; Gesprächsnotiz vom 12.07.05: Stefan Großbichler (Jg. 1962), St. Leonhard/Forst (Niederösterreich), Kräuterbauer; dazu Krammer, Hans: Sebastian Kneipp. Vorbeugen, lindern, heilen. Leoben 2005; ebenso Rückert, Ulrich: Medizin, die nichts kostet. Ein Kneipp-Buch für Menschen von heute. Genf 1987.

184) Z. B. Wiegele, Miriam: Kräuterelixiere. Die selbstgemachte Hausapotheke. Schiedlberg (O. Ö.) 2004, S. 15.

185) Vgl. Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendivas. Die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau 2001; der Gedanke durchzieht das Buch; sowie Storl, Wolf-Dieter: Heilkräuter und Zauberpflanzen zwischen Haustür und Gartentor. Aarau 1996, S. 71.

186) Schimpansen erkennen Heilpflanzen. Unsere hominiden Vorfahren hatten sicher ähnliches Kräuterwissen. Wir Menschen der Neuzeit sind kaum dümmer geworden, aber überheblich; vgl. Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendivas. Die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau 2001, S. 53; sowie Holzner, Wolfgang (Hg.): Das kritische Heilpflanzenbuch. Wien 1985, S. 256.

nennen wären hier zum Beispiel Eduard Bach, Maria Treben und Hermann Josef Weidinger, welche die Pflanzen als Geschöpfe Gottes sahen und ihnen die entsprechende Ehrerbietung entgegen brachten.

Zu den jüngeren Vertretern der Kräuterheilkunde zählen Maria Treben und „Kräuterpfarrer“ Pater Hermann Weidinger. Beide widmeten sich der Verbreitung des Heilkräuterwissens und ließen eigene Erfahrungen in ihre Vorträge und Bücher einfließen. Maria Treben (1907-1991) erwarb ihr Heilwissen aus Büchern und durch Erfahrung, wobei der Bezug zur Gotteshilfe eine große Rolle für sie spielte. Ihr erstes Buch „Die Gesundheit aus der Apotheke Gottes“, in dem sie ihre Ratschläge und Rezepte festhielt, wurde ein großer Erfolg.¹⁸⁷⁾ Produkte nach ihren Rezepturen kann man im „Treben-Zentrum“ in Bad Schallerbach nach wie vor erstehen.

Hermann Weidinger (1918-2004) erwarb in China umfangreiches Wissen über die Wirkung von Pflanzen. Nach Österreich zurückgekehrt, löste er 1979 Karl Rauscher vom Verein „Freunde der Heilkräuter“ in Karlstein/Thaya ab. Es entstanden ein Seminarzentrum und ein großer Kräutergarten. Zusätzlich initiierte Weidinger, unterstützt von der Landwirtschaftlichen Fachschule Edelhof, den „natürlichen Kräuteraanbau“ im Waldviertel.¹⁸⁸⁾ In Vorträgen und Büchern gab er seine Erfahrungen mit Kräutern weiter, wobei ihm das „Gesunden von innen heraus“ ein besonderes Anliegen war. Im Paracelsushaus(Karlstein/Thaya) und im angeschlossenen Kräutergarten finden auch nach seinem Tod Weiterbildungsveranstaltungen zum Thema *Heilkräuter* statt.¹⁸⁹⁾

3.5.3 Hexen als heil- und kräuterkundige Frauen

In einigen neuen, esoterisch ausgerichteten Kräuterbüchern wird darauf hingewiesen, dass intuitives Kräuterwissen sich über die Jahrtausende hinweg bis in die heutigen Tage erhalten

187) Maria Treben (1907-1991). Die Maria Treben GmbH vertreibt Produkte wie Ringelblumensalbe, Schwedenbitter-Tropfen und Kräutertees nach Originalrezepten. www.jurist.at/www.mariatreben.at-Maria-Treben-Naturprodukte-GmbH; dazu www.ennsthaler.at/websites am 10.07.2007, S. 1-2.

188) Vgl. Weidinger, Hermann-Josef: Kräuteraanbau um Karlstein. In: Ringelblume, Jg. 13, 1990, 4, S. 35, zit. nach Wagner, Elfriede: Kräuterpfarrer Weidinger – ein Protagonist der alternativen Heilkulturwissenschaft. Eine volkskundliche Erhebung zum Problemfeld der Volksmedizin. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1996, S. 142. Er regte die Menschen auch zum Sammeln von Wildkräutern an; dazu Wagner, Elfriede, ebd. S. 141.

189) www.karlstein-thaya.gv.at/inhalt am 10.07.2007.

hätte.¹⁹⁰⁾ Eine naive Sicht der Dinge. Außerdem hätten Frauen einen besonderen Zugang zu den Pflanzen. Erklärt wird das mit dem Bezug zur „Natur-Muttergottheit“, die eng mit den Lebenszyklen verbunden sei. Verschiedene Gründe ließen sich finden, warum dieses Wissen und die heilpraktischen Fähigkeiten gewisser Frauen lang negativ besetzt waren; auch die Hexenverfolgungen werden damit in Verbindung gebracht.¹⁹¹⁾

Zum sicheren Identifizieren von Hexen schrieben die Dominikanerpatres Heinrich Institoris und Jakob Sprenger den „Hexenhammer“ (*Malleus maleficarum*, 1487).¹⁹²⁾ Um als Laie Hexen erkennen zu können, setzte man sich zu Walpurgis (30. April) einen Gundrebenkranz auf den Kopf oder wand sich einen Weidenzweig um die nackte Mitte.¹⁹³⁾ Für die Menschen der frühen Neuzeit waren Hexen Teil der täglichen Bedrohung, daher war Schutzzauber für sie wichtig.

Als die Feministinnen in den Siebzigerjahren des 20. Jahrhunderts „die Hexe als weise Heilerin“ für sich wieder entdeckten, verbreiteten sie die Ansicht, die Hexenverfolgungen zu Beginn der Neuzeit seien in erster Linie als Kampagne der „Schulmedizin“ gegen die Heilpraktikerinnen zu sehen. Inzwischen weiß man, dass einer der Gründe für die Verfolgungen die Verteufelung der Heilpraktiken durch die katholische und die evangelische

190) Vgl. Greiner, Karin und Angelika Weber: *Magie und Heilkraft der Frauenkräuter: Altes Wissen neu entdecken und anwenden*. München 1999; sowie Brooke, Elisabeth: *Von Salbei, Klee und Löwenzahn: Praktisches Kräuterwissen für Frauen*. London, 1996² (1992).

191) Zum Thema Hexen und Hexenverfolgungen existiert bereits umfangreiche Literatur mit unterschiedlichen Ansichten. An Hand der Forschungsergebnisse aus jüngster Zeit bahnt sich eine Änderung der Sichtweise an. Zurzeit werden besonders der Klimawandel im Mittelalter, die anschließenden Agrarkrisen und die sich daraus ergebenden politischen und sozialen Verhältnisse als Auslöser und Motor für die Hexenverfolgungen gesehen. Außerdem wird den kirchlichen Predigten und kirchlichen Bildmaterial großer Einfluss zuerkannt. Vgl. Tagung „Hexenforschung im Vergleich österreichischer (habsburgischer) Länder. Wien 21. September bis 24. September 2006: Namhafte Wissenschaftler tagten wie Johannes Dillinger (Trier) und Heide Dienst (Wien). In: www.univie.ac.at/Geschichtsforschung/vortraege3.htm am 21.10.2006.

192) Hexen warf man vor, einen Pakt mit dem Teufel geschlossen zu haben, weshalb sie wegen Ketzerei verurteilt wurden; siehe dazu Valentinitich, Helfried und Ileana Schwarzkogler (Hg.): *Hexen und Zauberer. Katalog der Steirischen Landesausstellung 1987, Riegersburg/Oststeiermark. 1. Mai - 26. Oktober, Graz 1987*, S. 160-161.

193) In manchen Kräuterbüchern steht dies unter „alte Meinungen“; vgl. Perger, Anton Ritter von: *Deutsche Pflanzensagen*. Stuttgart und Oehringen 1864 (Reprint), Leipzig 1987, S. 140; sowie Marzell, Heinrich: *Zauberpflanzen, Hexentränke: Brauchtum und Aberglaube*. Stuttgart 1964, S. 49-50; dazu Hörandner, Edith: „Hexenbilder“ – Zum Nachleben der Hexenvorstellungen in Märchen und Sage, Glaube und Brauch. In: Valentinitich, Helfried (Hg.): *Hexen und Zauberer: Die große Verfolgung – ein europäisches Phänomen in der Steiermark*. Graz und Wien 1987, S. 351.

Kirche war.¹⁹⁴⁾ Das Bild der Hexe sieht Ingrid Ahrendt-Schulte als „Produkt wechselseitiger Beeinflussung von gelehrtem und volkstümlichem Hexenglauben“¹⁹⁵⁾. Frauen waren traditionell für die Nahrungsherstellung, Geburtshilfe und die Pflege der Kranken zuständig. Sie kannten Praktiken und Rezepturen, um zu helfen; daher war es nahe liegend, die Möglichkeit des Wissensmissbrauchs in Betracht zu ziehen. Außerdem zeigten manche Behandlungen keinen oder sogar tödlichen Effekt. Allerdings waren die verurteilten Hexen nicht mehrheitlich *Weise Frauen* und *Kräuterweiblein*.¹⁹⁶⁾

Einige der aktuellen Hexen nennen sich „Wicca“. Diese neuheidnische feministische Wicca-Bewegung aus England ordnet Hanna Behrend den Bewegungen zu, die zwischen der Besinnung auf die vermeintlich matriarchalische Urreligion und dem Ökomystiktrend stehen.¹⁹⁷⁾ Schon früher sprach man *Dorfhexen* eine besondere Nähe zur Natur und außergewöhnliche, geradezu *verdächtige* Fähigkeiten zu. Die *neuen Hexen* versuchen ebenso, diese *Einheit Mensch – Natur* wieder herzustellen. „Sie (und zwar weibliche und männliche Hexen) denken und handeln in magischen Ritualen zur Selbstheilung und Heilung der Erde.“¹⁹⁸⁾

194) Vgl. Ahrendt-Schulte, Ingrid: *Weise Frauen – böse Weiber. Die Geschichte der Hexen in der Frühen Neuzeit*. Freiburg u. a. 1994, S. 9-18.

195) Vgl. Ahrendt-Schulte, Ingrid: *Weise Frauen – böse Weiber. Die Geschichte der Hexen in der Frühen Neuzeit*. Freiburg u. a. 1994, S. 27.

196) Vgl. Ahrendt-Schulte, Ingrid: *Weise Frauen – böse Weiber. Die Geschichte der Hexen in der Frühen Neuzeit*. Freiburg u. a. 1994, S. 102; Greiner und Weber sehen die „Hexen-Verfolgungen“ als Hetze gegen die wissenden, naturverbundenen Frauen, die den Medizinern, zu mächtig geworden waren. dazu: Greiner, Karin und Angelika Weber: *Magie und Heilkraft der Frauenkräuter: Altes Wissen neu entdecken und anwenden*. München 1999, S. 33-34.

197) Wicca-Bewegung ist eine von Gerald B. Gardner (1950) gegründete Hexenbewegung, die sich auf alte heidnische Wurzeln bezieht. „Wicca“ ist das altenglische Wort für Hexe, was präzise „Zauberer, Hexer, Wahrsager“ bedeutet. Die Neuheidnischen Bewegung beschäftigt sich nicht mit dem Heilkräuterwissen; vgl. Behrend, Hanna: *Hexen und andere Verfolgte*. In: Behrend, Hanna und Gisela Notz (Hg.): *Über Hexen und andere auszumerzende Frauen*. Berlin 2003, S. 31; sowie Schmid, Georg Otto: *Wicca-Bewegung: Teil 1: Geschichte*, 2003, in: <http://www.relinfo.ch/wicca/lehren.html>, S. 2-3, am 02.10.2006.

198) Valentinitich, Helfried und Ileana Schwarzkogler (Hg.): *Hexen und Zauberer. Katalog der Steirischen Landesausstellung 1987, Riegersburg/Oststeiermark*. Steirische Landesausstellung 1. Mai - 26. Oktober 1987. Graz 1987, S. 251-252; dazu: Den „Hexen oder alten Heckensitzerinnen, Hagesussen (ahd.) ... verriet die Pflanzegeister ihren Namen, ihre Kräfte und die Zauberworte, mit denen sie aufgerufen werden konnten.“ Storl, Wolf-Dieter: *Heilkräuter und Zauberpflanzen zwischen Haustür und Gartentor*. Aarau 1996, S. 71; dazu: Diskussion in „Kreuz & Quer“ am Ende der dreiteiligen Themenserie „Hexen – Magie, Mythen und Wahrheit“ (31.07.2007): der Name „Hagesussen“ sei der Ausdruck für „zwischen den Welten sitzen“ und für die Verbindung zwischen Diesseits und „Anderswelt“. In: *Kreuz & Quer ORF II*, am 31.07.2007: http://religion.at/projekt03/tvradio/kreuz/kq07073_hexen.htm, vom 31.07.2007.

Zusätzlich fühlen sie sich verpflichtet, die gefährdete Natur vor dem „Machbarkeitswahn“ der männlich besetzten Wissenschaft zu schützen.¹⁹⁹⁾

Im Jahr 2007 war das Thema „Hexen“ im Fernsehen präsent. Unter dem Motto „Hexen – Magie, Mythen und die Wahrheit“ wurden die Gründe für die Hexenverfolgungen untersucht, aktuelle Hexen und Hexenkulte betrachtet und die Verbindung mit dem feministischen Gedanken thematisiert.²⁰⁰⁾ In der Diskussionsrunde kam auch die praktizierende Hexe Sassa Marosi zu Wort. Im Rahmen ihrer Frauengruppe fördert sie die „weibliche Spiritualität“ und das „Zusammengehörigkeitsgefühl der Frauen“ insgesamt. Außerdem widmet sich die gelernte Pharmazeutin der „Naturheilkunde und Kräuterheilkunde“ im Sinne der „alten Heilerinnen“.²⁰¹⁾

3.5.4 Das Heilkräuter-Sammeln im Nationalsozialismus

Deutschlands Jugend wurde zur Zeit des Nationalsozialismus dazu angehalten, Wildkräuter und Wildfrüchte zu Heilzwecken zu sammeln. „Verwendet nur Heilmittel, die in den heimischen Fluren gewachsen sind!“⁽²⁰²⁾ hieß einer der diesbezüglichen Werbesprüche, in dem gleichfalls auf den großen Marktwert der eingeführten Heil- und Würzkräuter sowie die Schädlichkeit von schwarzem Tee und ausländischen Gewürzen hingewiesen wurde.²⁰³⁾ Es war den Machthabern ein Anliegen, die vermittelten Kräuterkenntnisse, das „Volkswissen“, von der Jugend bewahren und als wirtschaftliches Kapital für die Zukunft weiter tragen zu lassen.

199) Dienst, Heide und Edith Hörandner: Die Hexen kommen wieder. Zum feministischen Hexenbegriff, unter besonderer Berücksichtigung Österreichs. In: Valentinitich, Helfried (Hg.): Hexen und Zauberer. Die große Verfolgung – ein europäisches Phänomen in der Steiermark. Graz und Wien 1987, S. 394.

200) Der „Hexenschulmeister“ Andreas Strachel unterhielt (2007) auf dem Magdalensberg in Kärnten eine „Hexenschule“, in der er Interessierte zu Hexen bzw. Hexenmeister ausbildete. Hexen können seiner Meinung nach heilen und sind die „Vorläufer der modernen Wissenschaftler“. In: Betz, Martin: „Die Hexenschule“. http://religion.orf.at/projekt03/tvradio/kreuz/kq070717_potter.htm, vom 17.07.2007. Im Rahmen der dreiteiligen Themenserie „Hexen – Magie, Mythen und Wahrheit“ von „Kreuz & Quer“, ORF II, 17.07., 24.07. und 31.07.2007.

201) 3. Teil: Walpurgisnacht. Studiodiskussion über „Hexen, Huren, Heilerinnen – Die Angst der Männer vor den Frauen.“ Im Rahmen der dreiteiligen Themenserie „Hexen – Magie, Mythen und die Wahrheit“ von Kreuz & Quer ORF II, am 31.07.2007: http://religion.at/projekt03/tvradio/kreuz/kq07073_hexen.htm, vom 31.07.2007.

202) Sie sollten zur „Sicherung der deutschen Ehre und der Sicherung des deutschen Lebens“ sammeln. Geith, Karl: Deutschlands Jugend sammelt Heilkräuter: Eine Anleitung besonders für Lehrer und Erzieher. Erfurt 1938², S. 9.

203) Vgl. Geith, Karl: Deutschlands Jugend sammelt Heilkräuter. Eine Anleitung besonders für Lehrer und Erzieher. Erfurt 1938², S. 66-67; „Sie (Mädchen und Buben) beginnen, sich als winzige Rädchen am Volksganzen zu fühlen;“ ebd. S. 16; ergänzend: Ursula S. (Jg. 1947) aus Deutschland fügte noch hinzu, dass auch sie noch in ihrer Kindheit (etwa 1954-1957) Spitzwegerichblätter und Schachtelhalm-Sprossen für die Apotheke gesammelt und dafür 50 Pfennige pro Körbchen bekommen habe.

3.5.5 Heilkräuter in Brauchhandlungen

„Zauberpflanzen, Hexentränke“ nennt Heinrich Marzell²⁰⁴⁾ seine Publikation, in der er zwar auf die Wildpflanzen eingeht, aber die praktische Heilwirkung völlig außer Acht lässt. Er listet die Sprüche und Meinungen als Kuriosa auf, bedenkt aber nicht, dass die verwendeten Kräuter sehr wohl auch Heilwirkung haben können. Die so genannten „Berufs- oder Beschreikräuter“, wie Berg-Ziest, Sumpfgarbe, Kohl-Distel und andere aromatische Pflanzen können *beschrieenen*, also unruhigen Kindern, – ganz ohne Zauberei – durch ein beruhigendes Bad Erleichterung bei Blähungen, Entzündungen und Verkühlungen bringen. Der Autor zählt den Zeitpunkt des Sammelns zu den „zauberischen“ Handlungen.²⁰⁵⁾ Marzell schreibt von den „Johanniskräutern“, an die sich bestimmte Handlungen geknüpft hätten. So führt er an, dass beim Kräuterpflücken auf die Mondphasen und den richtigen Termin geachtet werden müsse. Es scheint sich um Erfahrungswerte zu handeln.²⁰⁶⁾ Für einige Personen gilt es inzwischen als erwiesen, dass Quantität und Qualität der Inhaltsstoffe je nach Mondphase²⁰⁷⁾ und Jahreszeit variieren.

In einigen Gegenden Österreichs und Deutschlands wird noch immer die „Gründonnerstagsuppe“ gegessen. Sie setzt sich aus sieben bis neun jungen Grünpflanzen zusammen, zu denen fast immer Brennnessel, Giersch und Sauerampfer gehören; die Zusammensetzung wechselt aber. In vorchristlicher Zeit galten – nach Storl – die grünen Triebe als besonders wertvoll, weil sie mit der Gestalt des Grünen Mannes (*le feuillu*) in Zusammenhang

204) Marzell, Heinrich: Zauberpflanzen, Hexentränke: Brauchtum und Aberglaube. Stuttgart 1964, S. 60-61. Manche Ausführungen und Kommentare des Autors mit dem Wissen von 2007 gelesen, muten seltsam an. Einige Usancen lassen sich bereits naturwissenschaftlich erklären.

205) Vgl. Marzell, Heinrich: Zauberpflanzen, Hexentränke: Brauchtum und Aberglaube. Stuttgart 1964 S. 65.

206) Hanni Reichenvater: Bei zunehmendem Mond muss alles über der Erde gesammelt werden, bei abnehmendem Mond alles, was unter der Erde wächst; dazu Reichenvater, Hanni: Hausmittel und Heilkräuter im Jahreslauf. Graz und Stuttgart 2001², S. 7; Großbichler macht beim Kräuteranbau – nach eigenen Angaben – mit der Beachtung der Mondphasen gute Erfahrungen. Gesprächsnotiz vom 12.07.05: Stefan Großbichler (Jg. 1962), St. Leonhard/Forst (Niederösterreich); ergänzend Paungger, Johanna und Thomas Poppe: Vom richtigen Zeitpunkt: die Anwendung des Mondkalenders im täglichen Leben.

207) Der Allgemeinmediziner und Homöopath Bocksch weist auf den, je nach Mondphase bzw. Datum, verschiedenen Wirkstoffgehalt hin. Vgl. Bocksch, Manfred: Das praktische Buch der Heilpflanzen: Kennzeichen, Heilwirkung, Anwendung, Brauchtum. München u. a. 1996, S. 11; dazu ergänzend Thun, Maria und Hans Heinze: Untersuchung an verschiedenen Kulturpflanzen: Anbauversuche über Zusammenhänge zwischen Mondstellungen im Tierkreis und Kulturpflanzen (=Schriftenreihe Lebendige Erde, 1). Darmstadt 1973. Aber: Man kann die selbe Pflanze nicht zu verschiedenen Zeitpunkten ernten, um Unterschiede exakt wissenschaftlich feststellen zu können. Zusätzlich nennt Storl die folgende Meinung ein „altes Übereinkommen“: Wurzeln soll man mit einem Hirschgeweih ausgraben. Die Pflanzen für den Kräuterbuschen sollen nicht geschnitten, sondern gerissen werden. Dies verweise auf das Alter das Tun, in die Steinzeit, in der kein Eisen zur Verfügung stand; ergänzend Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendevias: Die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau 2001², S. 196-197; dazu Gesprächsnotiz vom 12.07.05: Stefan Großbichler (Jg. 1962), St. Leonhard/Forst (Niederösterreich); er verwendet nur Kupferwerkzeuge; Eisen schädige das Magnetfeld der Pflanzerde.

gebracht wurden. Nach der Christianisierung habe man die eher bitter schmeckende Kräutersuppe in Erinnerung an die bitteren Kräuter des israelischen Passahfestes oder des „Leidens des Heilands“ gegessen.²⁰⁸⁾ Heinz Scheibenpflug schreibt in den Vierzigerjahren des 20. Jahrhunderts von der „Neunstärke“ als einem Spinatgemüse aus ähnlichen Wildpflanzen. Damals konnte man die Kräuter schon gemischt auf deutschen Großstadtmärkten und Wiener Märkten erstehen.²⁰⁹⁾ Die Kraft der ersten grünen Triebe im Frühling hatte immer Bedeutung, wobei der Wert der Brennnessel als Hilfe gegen „Winterschwäche“ besonders bekannt war. Heute gilt die Gründonnerstagssuppe mit einer Fülle an Vitaminen, Bitter- und Schleimstoffen sowie Mineralstoffen für manche als „Blutreinigungskur“.²¹⁰⁾

Festtage wie der „Johannistag“ (24.06.) und der „Himmelfahrtstag“ (15.08.) sollen sich besonders gut zum Sammeln von Heilkräutern, unter denen viele Frauenkräuter sind, eignen. Erfahrungsgemäß sind die Heilpflanzen zu dieser Zeit „erntereif“, also besonders inhaltsreich. Eine dieser Pflanzen, das Johanniskraut (Tüpfelhartheu), blüht um Johannis und nimmt sozusagen die Sonnenenergie auf; es hilft bei depressiven Verstimmungen. Die Pharmaindustrie presste die Wirkstoffe in Kapseln und vermarktet sie.²¹¹⁾

Zusätzlich spielen beide kirchlichen Feiertage eine große Rolle in *Volksglaube und Brauch*. Die Sommersonnenwende (21. Juni) wird mit dem Tag des Johannes des Täufers (24. Juni) verbunden. Am längsten Tag des Jahres wurde nach Störl in vorchristlicher Zeit das Fest des Sonnengottes begangen. Angeblich hat man den Hl. Johannes zum Christianisieren des

208) Für die „Grüne Neune“(-Suppe) nennt er Brennnessel, Scharbockskraut, Kresse, Knöterich, Vogelmiere, Schafgarbe, Gänseblümchen, Geißfuß (Giersch) und Löffelkraut. Vgl. Störl, Wolf-Dieter: Heilkräuter und Zauberpflanzen zwischen Haustür und Gartentor. Aarau 1996, S. 15-16. Der Ethnobotaniker und Kulturanthropologe trägt Belege aus unterschiedlichsten Quellen aus vielen Kulturen und vielen Epochen offenbar unkritisch zusammen; Mythen, bildliche, schriftliche und mündliche Überlieferungen sowie Erlebnisberichte stehen daher gleichwertig aber a-historisch nebeneinander. Es entsteht der Eindruck, dass *Mythologisierung* zur Ideologie erhoben werden soll.

209) Vgl. Scheibenpflug, Heinz: Ernte am Wegrand. Beeren, Wildobst, Wildgemüse und Teekräuter unserer Heimat. Wien 1947, S. 86.

210) Vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 131; Skorbut ist extremer Vitamin-C-Mangel; statt Suppe wird in manchen Gegenden auch Brennnesselgemüse am Gründonnerstag gegessen; siehe auch Marzell, Heinrich: Bayerische Volksbotanik. Volkstümliche Anschauungen über Pflanzen im rechts-rheinischen Bayern. Nürnberg (1926), S. 22-23.

211) Marzell, Heinrich: Zauberpflanzen, Hexentränke: Brauchtum und Aberglaube. Stuttgart 1964, S. 65; dazu Johanniskraut-Trockenextrakt: „Kira“ gegen körperliche und nervliche Beschwerden und nervöse Unruhe ohne organische Ursache, ist eines der Präparate.

Brauches benützt. Eines der besonders geschätzten „Johanniskräuter“ war der Beifuß.²¹²⁾ Der dafür überkommene Name „Sonnwendgürtel“ zeigt die Beziehung zur Sonnenwende. „Man gürtete sich an diesem Tage (um 1500) mit den Stengeln des Krautes, warf es anschließend ins Johannisfeuer und glaubte sich dann sicher vor Krankheit im ganzen kommenden Jahr.“²¹³⁾ Gemeinsam mit den Beifußzweigen sei alles Schlechte verbrannt worden, berichtet Storl weiter. Das klingt plausibel, denn der aromatische Beifuß wurde auch während des übrigen Jahres zum Räuchern verwendet.²¹⁴⁾

Im Zusammenhang mit der Sonnenwende steht der „Sonnwendbusch’n“, der in manchen Orten um den 21. Juni von Frauen aus Kräutern und Blumen gebunden wird. Hanni Reichenvater berichtet aus Altaussee, dass dieser Brauch „seit i denk’n kån“ durchgeführt wird. Dieser „Sunnawendbusch’n“ besteht aus Pflanzen, die je nach Ortschaft wechseln. Hanni Reichenvater bindet mit einigen Frauen mehrere *Büscherln*, um sie an Einheimische zu verschenken. So haben die meisten Familien ihre Buschen, die sie mit den Stängeln nach oben *als Schutz- und Segenszeichen* über alle Außentüren hängen²¹⁵⁾. Wichtig ist, dass dies am 21. Juni bzw. am 24. Juni vor dem „Sieme-Läut’n“ (19-Uhr-Läuten) geschieht. Nach einem Jahr wird er abgenommen und verbrannt, „wei er jå g’weicht is“.²¹⁶⁾ Da Hanni Reichenvater als Kräuterkundige, Vortragende und Buchautorin im Ausseerland bekannt ist, könne es

212) Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendevast: Die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau 2001, S. 28.

213) Vgl. Marzell, Heinrich: Zauberpflanzen, Hexentränke: Brauchtum und Aberglaube. Stuttgart 1964, S. 33. Marzell nennt die Jahre um 1500 als Zeitpunkt aber keine Region, in der dieser Brauch durchgeführt worden sein soll; dazu „Als Sonnwendstrauß umgebunden und dann ins Johannisfeuer geworfen, verlieren sich alle Leiden.“ Angabe ohne Jahr und Ort unter „Beifuß“ – Homöopathie Praxis Tanja Vieten, in: http://www.knorr-vieten.de/homoeopathie/e2_beifuss.htm, vom 30.07.2007.

214) Vgl. Storl, Wolf-Dieter: Heilkräuter und Zauberpflanzen zwischen Haustür und Gartentor. Aarau 2000², S. 44; Beifuß wird zur Moxibustion, dem Abbrennen von Kräutern auf der Haut, üblicherweise in der TCM verwendet. Gesprächsnotiz vom 21.12.2002: Jen M. (Jg. 1957), China; chinesische Ärztin der TCM.

215) In der Familie von Hanni Reichenvater setzt sich der Buschen traditionell (2007) folgendermaßen zusammen: Weiße und Gelbe Margarite (Ochsenauge), Lila Skabiose, Rote Steinnelke, Blaue Teufelskralle, Gelbes Johanniskraut, Roter Klee, Weißer Klee, Gelber Wundklee, Taubenkropf-Leinkraut, Wollgras, Zittergras, Blatt einer Pfingstrose, Wacholder- und Haselnusszweiglein. Nicht von allen Pflanzen ist eine Heilwirkung bekannt; vgl. Reichenvater, Hanni: Hausmittel und Heilkräuter im Jahreslauf. Graz und Stuttgart 2001² (1998), S. 29; ihre Großmutter habe auf vierzehn Pflanzen bestanden, in Erinnerung an die vierzehn Nothelfer. „An die 100 Jåhr werden’s schon sein, des wir des mäch’n“, ergänzt sie dann. „I waß kan Männ, der des mäch“; Notiz vom telefonischen Gespräch am 27.07.2007: Hanni Reichenvater (Jg. 1939), Gmunden.

216) Denn beim Siebenuhr-Läuten oder Ave-Läuten (19 Uhr) „geht die Mutter Gottes durch den Ort und segnet die Buschen und stellt den Ort unter Gottes Schutz.“ Für alle im Haus brächte das Glück und Segen und bewirke „dass alles guat geht“. Am 15. August findet keine Kräuterweihe statt. Reichenvater, Hanni: Hausmittel und Heilkräuter im Jahreslauf. Graz und Stuttgart 2001² (1998), S. 30; bestätigt von Hanni Reichenvater (Jg. 1939) telefonisches Gespräch vom 27.07.2007 sowie Elisabeth H. (Jg. 1942), die den Sonnwendbusch’n aus ihrer Kindheit bei ihren Großeltern in Ischl kennt, und Huberta G. (Jg. 1941) aus Altaussee vom 25. 07.2007.

ihrer Meinung nach durchaus sein, dass sie zur Verbreitung dieses Brauches in der Steiermark beigetragen habe.²¹⁷⁾

Gleichfalls wurden in Donnersbach in der Steiermark und in Schörfling am Attersee (Oberösterreich) bis vor wenigen Jahren in einigen Familien Kräuterbuschen zur Sonnenwende gebunden und ähnlich wie in Altaussee verwendet. Seit 2003 bahnt sich eine Veränderung des „Brauches“ an; aus dem familiären Tun wurde ein „Dorfbrauch“ mit Touristenbeteiligung. Die gemeinsam gebundenen Sträußchen, in die man „Segenswünsche“ einbindet, werden mittlerweile von einem Pater „gesegnet“ und an alle Anwesenden verteilt. Der rein familiäre bzw. dörfliche Brauch bekam damit eine andere Dimension. Man versucht mit dem „Einbinden von guten Wünschen in das Sonnwendbüschel“ dem Tun einen neuen Sinn zu geben und eine Verbindung zu den neu auflebenden „keltischen Ritualen“ herzustellen.²¹⁸⁾ Auffallend ist, dass in den Orten, in denen die „Sonnwendbusch’n“ an die Türen gehängt werden, keine Kräuterweihe zu Maria Himmelfahrt stattfindet.

Der 15. August, Maria Himmelfahrt, ist der zweite wichtiger Kräutertermin. Er zählt als erster Tag des „Frauendreißigers“, der von Maria Himmelfahrt (15. August) bis zu Maria Geburt (8. September), in einigen Gegenden bis Maria Namen (12. September) reicht. Auch in dieser Zeit sind die Kräuter besonders heilkräftig bzw. *vollreif*.²¹⁹⁾ Am Himmelfahrtstag

217) Notiz vom telefonischen Gespräch vom 27.07.2007: Hanni Reichenwarter (Jg. 1939); Hanni Reichenwarter bietet Kräuterwanderungen, kombiniert mit dem „Sammeln von Blumen und der Anleitung zum Binden eines Sonnwendbüschels“ an. Auch in Altaussee wird der Brauch somit aus der Familie herausgehoben und vermarktet. In: <http://www.villa-salis.at/pauschalangebote-urlaub-ausseeerland>, am 22.07.2007.

218) E-mail-Antwort vom 24.07.2007: Sigrid Machherndl, Donnersbach in der Steiermark sowie e-mail-Antwort vom 23.07.2007 und Notiz vom telefonischen Gespräch vom 03.08.2007: Sigrid Bergmann (Jg. 1952), Schörfling am Attersee. www.donnersbach.at/ortsbildgestaltung.html, am 20.07.2007 und www.akulturm.heim.at/verein.htm, am 20.07.2007; andere „Sonnenfeste“ werden im Internet u. a. für Schörfling, Steiermark, genannt. Sigrid Bergmann absolvierte einen „Jahreskreis-Ausbildungskurs“, in dem alte und neu erfundene Rituale *zur kulturellen Aufwertung der Region* erlernt werden konnten. Auf meine Frage, ob Frau Reichenwarter vom keltischen Ursprung ihres Tuns gehört hätte, verneinte sie zwar, meinte aber, sie könne sich vorchristliche Wurzeln vorstellen; die Kelten hätten auch die Region des Ausseerlandes besiedelt. Notiz vom telefonischen Gespräch vom 27.07.2007: Hanni Reichenwarter (Jg. 1939); weitere Belege: Sonnwendbüschel in Obersdorf: <http://www.obersdorf.info/Brauchtum/brauchtum.html>, am 20.07.2007; Sonnwendbüschel in Großsölk: http://www.grosssoelk.at/Grosssoelk_und_allgemein.pdf, am 21.07.2007; die Frauen der Frauenbewegung St. Martin, Gröbming, binden Büschel zur Sonnenwende: <http://www.frauenbewegung.at/ogi-bin/standardsseite>, am 21.07.2007.

219) Marzell, Heinrich: *Zauberpflanzen, Hexentränke: Brauchtum und Aberglaube*. Stuttgart 1964, S. 33; dazu Laut dem „Spruch der Vorfäter“ müssen die Vorräte an Heilkräutern „bis zum Großen Frauentag, Mariä Himmelfahrt“, geerntet sein; Reichenwarter, Hanni: *Hausmittel und Heilkräuter im Jahreslauf*. Graz und –Stuttgart 2001² (1998), S. 7; Storl meint, der Brauch des Kräuterbuschens zu Maria Himmelfahrt würde eventuell bis ins Neolithikum zurückreichen. Die Weihe im Namen der Mutter Gottes erinnere an alte Muttergottheiten; das schließt Storl aus den Frauenheilpflanzen im Buschen, wie Beifuß, der wilden Waldgöttin Artemis geweiht und für den Unterleib wohltuend, Labkraut als „Marias Bettstroh“, den Wöchnerinnen ins Kräuterkissen gelegt und Schafgarbe zur weiblichen Hygiene gebraucht; Storl, Wolf-Dieter: *Pflanzendevas. Die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen*. Aarau 2001, S. 26-27.

werden mancherorts noch immer „Kräuterbuschel“ aus Kräutern und Blumen geweiht. Zum Beispiel brachten 2007 die Frauen der Goldhaubengruppe in Velden/Wörtersee (Abb. 10 und 11), sowie ältere Frauen im Stift Zwettl bunte, würzig duftende Wild- und Gartenpflanzen zur Weihe; kirchenrechtlich betrachtet ist es nur eine Segnung. Die Anzahl der Pflanzen variierte, die Zusammensetzung ebenfalls. Die geweihten Sträußchen wurden in Velden nach dem Gottesdienst²²⁰⁾ gegen eine Spende, in Zwettl kostenlos abgegeben. Ich bekam in Zwettl von einer Besucherin ein Sträußchen geschenkt, als ich mich dafür interessierte: „Aber Sie müssen es in Ehren halten!“ meinte sie.



Abb. 10) Die Goldhaubenfrauen mit Kräuterbuschen (Velden/W., Kärnten)



Abb. 11) Kräuterbuschen im Herrgottswinkel (Velden/W., Kärnten)

Von Trachtenvereinen, Pfarrern und Frauengruppen wird in einigen Pfarren versucht, die Kräuterbuschen-Weihe wieder aufleben zu lassen, allerdings nur mit mäßigem Erfolg. Es zeigt sich, dass sich der Brauch wandelt und die Segensfunktion in den Hintergrund tritt, während der ästhetische Aspekt hervortritt. Eine gewisse Würdigung des Buschens bleibt trotzdem bestehen. Mit etwas Geweihtem geht man ehrfurchtsvoll um. So wurden zum Beispiel in Kartitsch in Osttirol bis etwa 1988 große Kräuterbuschen zusammengestellt, geweiht, als Segensbringer hoch geschätzt und als Heilpflanzen gebraucht. Sie schmückten den Herrgottswinkel, wurden in den „Rauhnächten“ zum Räuchern verwendet, kamen ins Tierfutter, wurden zu Tee und zu selbst gemachten Salben und Duftkissen verarbeitet.

220) Gesprächsnotiz vom 20.08.06: Mag. Waltraud F. (Jg. 1954), Velden/Wörtersee: Die Idee stammte vom Pfarrer, der den Brauch vor einigen Jahren aufleben ließ; eigenes Erleben am 15.08.2007; ganz ähnlich versuchte der Hollensteiner Pfarrer etwa 1990 den Brauch einzuführen, die Bevölkerung nahm ihn jedoch nicht an: Gesprächsnotiz vom 24.07.05: Theresia D. (Jg. 1926), Altbäuerin in Hollenstein/Ybbs. Kräutersegnungen werden 2006 auch in Wiener Pfarren durchgeführt, z. B. in der Pfarre Essling.

Dann „kam der Brauch ab“ bzw. wandelte sich, indem die Buschen kleiner wurden und Dekorationscharakter erhielten.²²¹⁾

Heide Inhetveen meint, die Zusammensetzung der Kräuterbuschen sei lokal und historisch schwankend, ursprünglich aber sei sie durch die traditionelle Zahlensymbolik bestimmt gewesen: das Vielfache von 3, 7, 9 bis zu 77, 99 Stück. Die Königskerze oder „Wetterkerze“ war oft in der Mitte zu finden; sie galt als Blitzschutz. Die Schafgarbe und die „Echte Kamille“ wurde zum Wohlbefinden der Menschen, das Leinkraut als „Beschreikraut“ zur Abwehr von Schaden und der Alant als Heilkraut für die Tiere in den Buschen gebunden.²²²⁾ Bezeichnend ist, dass der Kräuterbuschen in Heilpflanzenbüchern beschrieben wird. Ferdinand Stadlbauer betont, dass „den geweihten Pflanzen ... eine potenzierte Heilkraft und eine unheilabwehrende Zauberkraft“ zugeschrieben wurde. Heute könnten die Menschen diese Vorstellung kaum noch verstehen, weshalb sich die Kräuterweihe in manchen Gegenden zu einem „floristischen Wettbewerb“ gewandelt hätte.²²³⁾ Dies bestätigen die schon erwähnten Beobachtungen.

Ein neu eingeführtes Fest in Deutschland wird ebenfalls mit dem 15. August in Verbindung gebracht. Gegenwärtig wird im Thüringer Wald ein Ritual zur Krönung der Olitätenkönigin durchgeführt. Es heißt, die Thüringer Bevölkerung um Großbreitenbach hätte sich nach der Osterweiterung „ihrer alten Wurzeln“ erinnert. Begründet wird der Brauch mit der langen Tradition von „Olitätenhändlern“ bzw. „Buckelapothekern“, die mit Kräuterezubereitungen durch Mitteleuropa gezogen wären. Am Anfang des 3. Jahrtausends entstand überdies ein 85 km² großes Naturschutzgebiet mit angelegten Kräuterlehrpfade und Kräutergärten. Vom Frühling bis in den Spätherbst finden dort Kräuterwanderungen und Kräuterworkshops statt.

221) Vgl. Christanell, Anja: Wildsammlung in Kartitsch, Osttirol: eine ethnobotanische Untersuchung des Sammelns, der SammlerInnen und der von ihnen genutzten Pflanzenarten. Wien 2003, S. 61-62. Marzell sieht den Ursprung in heidnischen Feiern. Die Teile des Kräuterbuschens vom 15. August wurden als „beständige Hilfsquelle“ in Haus, Hof und Stall verwendet. Bei starken Gewittern wurden einige Zweige ins Feuer geworfen, um Blitzschutz zu erlangen; dazu Marzell, Heinrich: Bayerische Volksbotanik. Volkstümliche Anschauungen über Pflanzen im rechts-rheinischen Bayern. Nürnberg (1926), S. 55-56.

222) Die ersten Benediktionsformeln für die Kräuterweihe am Maria Himmelfahrtstag stammen aus dem 10. Jahrhundert; vgl. Inhetveen, Heide: Wurzbüschl – ein Dokument traditionellen Kräuterwissens von Landfrauen. In: Meyer-Renschhausen, Elisabeth und Anne Holl (Hg.): Die Wiederkehr der Gärten. Kleinlandwirtschaft im Zeitalter der Globalisierung. Innsbruck 2000, S. 199-200.

223) Stadlbauer, Ferdinand: Realien der Marienverehrung im profanen Bereich. In: Beinert, Wolfgang und Heinrich Petri (Hg.): Handbuch der Marienkunde. Regensburg 1964, S. 940-941.

Um Maria Himmelfahrt, dem Höhepunkt des Kräuterjahres, wird von einer Jury unter anderem in den Städten Großbreitenbach und Eisenberg unter den kräuterkundigen Frauen je eine „würdige Olitätenkönigin“ gekürt. Wesentliches Auswahlkriterium ist das Vermögen, „das alte Wissen bewahren und weitergeben“ zu können.²²⁴⁾ Hier haben sich neue Rituale um die Verwendung von Heil- und Wildkräutern gebildet, die zur Touristenattraktion wurden. Dadurch kann, so wie in den später zu erwähnenden Kräuterdörfern, der Bekanntheitsgrad der Städte gehoben und deren wirtschaftliche Lage verbessert werden.

3.5.6 Überkommene Heilhinweise

Manche Namen von Pflanzen deuten auf ihre Heilwirkung hin, denn sie beinhalten Erfahrungswissen. So wird zum Beispiel der Giersch auch „Zipperle-, Gicht- oder Podagrakraut“, genannt, weil das Kraut gegen Gicht hilft.²²⁵⁾ Eine andere, sehr vielseitige Heilpflanze ist das „Mädesüß“, das auch „Vierzigerleikraut“ genannt wird, da es gegen 40 Beschwerden helfen soll; es gilt als „natürliches Aspirin“ und enthält tatsächlich „Salicykat“²²⁶⁾. „Vor dem Hollerstrauch (Holunder) muss man den Hut ziehen“, weil er jede Krankheit heilen könne. Marzell bezeichnet den Holunder als „die lebendige Hausapotheke des deutschen Einödbauern.“²²⁷⁾ Das klingt für das 21. Jahrhundert zwar maßlos übertrieben, aber auffällig ist doch, dass zum Beispiel neben den meisten Bauernhöfen in Hollenstein/Ybbs ein Holunderstrauch steht. Seine Blüten werden in einigen Höfen noch bei Verkühlungen genützt und die Beeren zu stärkendem „Hollerkoch“ verarbeitet.²²⁸⁾

224) „Olitäten“ erklärt Zizenbacher als „Produkte aus Wildpflanzen“. Vgl. Zizenbacher, Petra Orina: Heilpflanzen. Apotheke aus Feld und Flur. Unterweisersdorf 2003, S. 10-11. Kräuterreste finden in Großbreitenbach und Winklenbach statt; ergänzend www.stadt-grossbreitenbach.de und www.winklenbach.net am 27.08.2006. Ähnliche Feste werden in der Stadt Königsee (05.08.2006) und in der Stadt Eisenberg (15.05.2006) mit Kräuter-Königinnen-Wahl abgehalten. www.stadtkoenigsee.de sowie www.stadt-eisenberg.de, am 27.08.2006.

225) Bocksch, Manfred: Das praktische Buch der Heilpflanzen: Kennzeichen, Heilwirkung, Anwendung, Brauchtum. München u. a. 1996, S. 187. „Podagra“ wird auf Lateinisch die Fußgicht benannt.

226) Vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austerpflanz, Bärlauch, Gundrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 136-138; sowie Albl, Gertraud und Erwin Aichinger: Wildpflanzen im Trend natürlicher Ernährung. Moosburg 2004, S. 103.

227) Vgl. Zwitter, Katharina: Unterm Hollerstrauch. In: Heimatwerk in Österreich, Jg. 3. 1984. 2, S. 4; dazu Gesprächsnotiz von Elisabeth H. (Jg. 1942), Altaussee am 10.08.2007; sowie Marzell, Heinrich: Volksbotanik. Die Pflanzen im Deutschen Brauchtum. Berlin 1935, S. 64;

228) Gesprächsnotiz vom 30.10.2001 bzw. vom 02.01.2002, Aloisia T., (Jg. 1927), bzw. Theresia D., (Jg. 1936), Hollenstein/Ybbs. In diesem Zusammenhang konnten bei den Befragungen in Hollenstein/Y. nur wenige aktuelle Anwendungen in Erfahrung gebracht werden. Aloisia T., Pensionistin und Nebenerwerbsbäuerin, erzählte, dass sie zwar viele Beeren gesammelt habe, aber nur wenige Kräuter. Zu letzteren gehörte das Kleine Weidenröschen, das gegen die Erkrankungen der Blase verwendet wurde. Altbäuerin Theresia D. stellt auch heute noch regelmäßig Beinwellsalbe aus der Wurzel des Beinwells für ihre „wechn Füß“ her.

Im „Dorfmuseum Mönchhof“ im Burgenland werden getrocknete Kräuter und Beeren mit Nutzungshinweisen in einem der Nahrungskonservierung zugedachten Raum ausgestellt: So heißt es, dass frische Brennnesselblätter zu Spinat verkocht, getrocknet als Tee genutzt und die ganze Pflanze zu düngender Pflanzenjauche für den Garten vergoren wurden. Aus Holunderbeeren wurden Tee, Sirup, Saft und Marmelade hergestellt. Johanniskraut verwendete man für Tee und bereitete daraus Wundöl. Der gelbe Saft des Schöllkrautes sollte gegen Warzen und Hühneraugen helfen. Diese Heilpflanzen waren bis in die 1960er Jahre allgemein gebräuchlich. Ein anderer Beleg aus dem Nordburgenland, aus Tadten, bezeugt für das Jahr 1976 bereits das Abkommen vom Sammeln von Heilpflanzen. Die Nachricht stammt von einer Arbeiterfrau, die vor der Intensivierung der Landwirtschaft auf den Brachflächen Eibisch und Käsepappel zur Wundbehandlung sowie Tausendguldenkraut gegen Magenbeschwerden gesammelt hatte.²²⁹⁾

3.5.7 Wildpflanzen als Wissenspool

„Gänseblümchen heilen Aids!“ Diesen *Eyecatcher* verwendet die Firma Pharmig, um für bekannte Medikamente, aber auch für die Entwicklung neuer Pharmazeutika zu werben.²³⁰⁾ Die Pflanzen als Heilmittel werden im Beitekt lächerlich gemacht, genauso wie man es von Pharmavertretern erwarten würde.

Doch *traditionell bewährte Arzneipflanzen* werden tatsächlich für die Entwicklung neuer Medikamente genützt. Leonhardt Bauer isoliert in seiner Biotechfirma aus Heilpflanzen „patentierbare, arzneimittelfähige Wirkstoffe“, die an Pharmafirmen verkauft werden. „Im Grunde schaffen wir also Innovation aus Tradition.“²³¹⁾ In der Pharmaindustrie testet man täglich tausende Substanzen im Reagenzglas auf ihre Arzneimitteltauglichkeit, doch von etwa 9 000 entdeckten Wirkstoffen würde nur einer beim Menschen die gewünschte Heilwirkung hervorrufen. Im Gegensatz dazu könne in seiner Firma weit effizienter gearbeitet werden, da die Wirkung der Heilpflanzen schon bekannt sei und nur die Wirkstoffe

229) Hörandner-Klenk, Edith: Küche und Kochen. In: Gaál, Károly und Olaf Bockhorn (Hg.): Tadten: eine Dorfmonographische Forschung der Ethnographia Pannonica Austriaca 1972/73 (=Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland, 56; zugl. Kulturwissenschaften, 21). Eisenstadt 1976, S. 178.

230) Inserat des Verbandes der pharmazeutischen Industrie Österreichs. Der Standard, 10.04.2006, S. 6, www.pharmig.at, am 15.04.2006.

231) Die Firma nennt sich „55pharma“, weil aus 50 Arzneimittelkandidaten 5 Medikamente entwickelt werden können. Nur in jenen Fällen, „wo es tatsächlich nur um eine in einer bestimmten Region vorkommende Pflanze geht, ist durch die internationale Konvention für Bioversität dafür gesorgt, dass man einen Anteil an die Local Community zurückgibt.“ Vgl. Taschwer, Klaus: Lizenzpaket aus dem Kräutergarten. Leonhardt Bauer und seine Biotechfirma. In: Der Standard, 09.01.2006, S. 10. Details dazu aus dem Internet: www.ecoplus.at/ecoplus/d/35096.htm, am 03.11.2006.

gesucht werden müssten. Das Wissen an sich bedeutet zwar einen großen Wert, es kann aber nicht finanziell abgegolten werden.

Nach der WHO (World Health Organisation) bedeutet Gesundheit „vollständiges körperliches, seelisches und soziales Wohlbefinden.“ Die Idee der „absoluten Gesundheit“ ist neu. Die Ottawa-Charta 1986 der WHO spricht den mündigen Patienten an: „Die Gesundheitsförderung zielt daher darauf, Menschen ein höheres Maß an Selbstbestimmung über ihre Gesundheit zu ermöglichen und sie damit zur Stärkung ihrer Gesundheit zu befähigen.“²³²⁾ Das verlangt größere Eigenverantwortung der Menschen. Die „Alternative Medizin kann diesbezüglich eine wichtige soziale Funktion erfüllen, behauptet Robert Jütte.²³³⁾ Der „mündige Bürger“ solle nun durch die Inanspruchnahme der Alternativmedizin die Möglichkeit bekommen, selbst etwas für seine Gesundheit oder zu seiner Gesundung beizutragen.

Die Allgemeinmedizinerin Petra Zizenbacher ist davon überzeugt, dass *das eigenverantwortliche Tun* im Zusammenhang mit der Bewältigung einer Krankheit wesentlich sei. Indem der Kranke zum Beispiel Heilpflanzen sammelt und zubereitet, stellt er sich auf den Heilerfolg ein. Die Erwartungshaltung ist folglich Teil der Heilung. Nur die Medikamente zu konsumieren, ließe die Kranken die Verantwortung für ihren Körper abgeben. Allerdings kann man die Heilpflanzen nach Ansicht von Zizenbacher nicht nur einfach gebrauchen, sie wollen aufgesucht, geschätzt und geachtet werden. Man muss „sich selbst bemühen“, ist Zizenbacher überzeugt. Doch müssten heutzutage Gesetze die Menschen vor Unverständnis und Missbrauch schützen, „die gewaltigen Schätze der Natur“ könnten sowohl helfen als auch schaden.²³⁴⁾

3.6. Wildpflanzen als Kreativmaterial: ein Exkurs

Wenn man ein Auge für die Schönheit in der Natur hat, drängt sich der Gedanke des schöpferischen Schaffens mit Naturmaterial zwangsläufig auf. Kinder, welche die Möglichkeit

232) Parlow, Margit: „... da hab' ich gewusst, dass das mein Weg ist...“ Der Erste Österreichische Naturheilverein. Geschichte und Rolle in der Entwicklung der medikalen Kultur in Österreich mit besonderer Berücksichtigung der Zeit zwischen 1895 und 1960. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1999, S. 149; „Vor dem Hintergrund des wieder erwachten Interesses an ‚natürlichen‘ Arzneimitteln“ fand 2004 die Sonderausstellung „Heilpflanzen – Altes Wissen, neue Wissenschaft“ im Niederösterreichischen Landesmuseum in St. Pölten statt. In: http://www.apotheker.or.at/internet/OEAK/NewsPresse_1_0_0a, am 04.11.2006.

233) Jütte, Robert: Geschichte der Alternativen Medizin. Von der Volksmedizin zu den unkonventionellen Therapien von heute. München 1996, S. 12.

234) Zizenbacher, Petra Orina: Heilpflanzen. Apotheke aus Feld und Flur. Unterweikersdorf 2003. S. 9.

haben, in der Natur zu spielen, bauen gern mit Moos, Zapfen, Walldrebe und Zweigen. „Spielzeug aus Wald und Wiese“ nennt sich ein Heft, das 1941 herausgegeben worden ist. In der Einführung wird auf den pädagogischen Wert der natürlichen Materialien hingewiesen. Anleitungen für eine Bauernfigur, die aus Stroh gebunden wird, sowie Rind und Schwein aus verschiedenen Zapfen gefertigt, werden geboten. Mit dem Material aus dem „deutschen Wald“ ließe sich wunderbar spielen, vermittelt der Text.²³⁵⁾ So wird für das Kostenlose und Heimische sowie gleichzeitig für die national-deutsche Denkungsart geworben. Sicher auch mit dem Hintergedanken, dass in der Kriegswirtschaft für die Spielzeugproduktion keine Kapazität vorhanden ist.

Unabhängig von dieser Denkungsweise sind tatsächlich kreativ-spielerische Möglichkeiten vorhanden. Das Schöne daran ist, dass dieses Spielzeug nichts kostet, nicht von großer Haltbarkeit und an die Jahreszeiten gebunden ist. Im nächsten Jahr kann wieder etwas Neues geschaffen werden. In den Siebzigerjahren des 20. Jahrhunderts erschien neuerlich eine Fülle von entsprechenden Bastelbüchern für Kinder und Erwachsene; so finden sich Anleitungen für Raum- und Christbaumschmuck aus Gräsern und Samenständen²³⁶⁾, Anleitungen für Maisfiguren²³⁷⁾ und Strohsterne²³⁸⁾ sowie für Basteleien aus Herbstblättern.²³⁹⁾ Wurzeln und Schwemmholz²⁴⁰⁾ lassen sich zu Raumskulpturen und Spielzeug gestalten. Die Begeisterung für Naturmaterial hielt weiterhin an. Immer neue Varianten von Bastel- und Werkbüchern tauchten auf. *Ursprüngliches* aus der Natur lässt sich leicht mit Traditionellem verbinden, so geschieht es auch in weihnachtlichen Bastelbüchern.

Aus der Fülle der Werkbücher für Naturmaterial seien noch zwei besondere Werke herausgegriffen, die sich mit Raumschmuck aus getrockneten Pflanzen beschäftigen. Für Erwachsene finden sich Anleitungen für das Gestalten von Collagen aus getrockneten Blüten

235) Dem Erscheinungsjahr entsprechend wird auf „die deutsche Art“ hingewiesen; vgl. Semmler, Erika (Hg.): Von Art und Brauch: Heft 2: Spielzeug aus Wald und Wiese. Arbeitblätter der Reichsfrauenführung, Hft. 2. Potsdam (1941), S. 2, 4-5.

236) Vgl. Fasold, Hans: Sterne, Blüten, Gräser: Neuer Weihnachtsschmuck (=Brunnen-Reihe, 45), Freiburg i. Br. 1968.

237) Vgl. Glende, Margret: Farbenfrohe Mais-Ideen (=Brunnen-Reihe 124), Freiburg i. Br. 1977.

238) Vgl. Zimmermann, Gretl: Neue Strohsterne und Engel (=Brunnen-Reihe, 26), Freiburg i. Br. 1975.

239) Vgl. Buchheim, Diethild und Lothar-Günther: Blätter-Menagerie (=Brunnen-Reihe, 132), Freiburg i. Br. 1978.

240) Vgl. Fasold, Hans: Wurzeln & Schwemmholz (=Brunnen-Reihe, 123). Freiburg i. Br. 1977.

und Blättern, die sich auch für Bilder, Bucheinbände und Glückwunschkarten eignen.²⁴¹⁾ Aus dem gleichen Material aber nach einem anderen Verfahren kann man plastische Wandfriese, Gestecke und Ziergegenstände sowie Raumteiler fertigen.²⁴²⁾

Gewerbsmäßig beschäftigte sich Franz Trenker, ein vielseitig kreativer Maler, mit dem künstlerischen Gestalten mit Frucht- und Samenständen. Seit etwa 1965 stellte er filigrane Sterne, Engel und Krippen aus Naturmaterial her. Mit großer Begeisterung konnte er bis vor einigen Jahren dieses noch selbst sammeln und zu kleinen *Kunstwerken* zusammenfügen. Die Feldkrippen mit Maiskolbenfiguren und die Waldkrippen mit Zapfenfiguren waren ebenso bekannt und begehrt wie der Osterschmuck aus Trockenmaterial. Ab 1970 trat er damit in die Öffentlichkeit und veranstaltete Weihnachts- und Osterausstellungen in bekannten Hotels und in Wiener Bezirksmuseen. Anlässlich meines Besuches in seiner Atelier-Wohnung im Jahr 2006 stellte er allerdings fest: „Es wird mir zu mühsam. Da mal ich lieber wieder meine Blumen.“²⁴³⁾ Auch andere auf dem Kreativsektor Tätige schaffen Werke aus natürlichen Pflanzenschönheiten, so wie Ernst Eisenmayer. Seine dreidimensionalen Objekte waren im Rahmen des Botanischen Instituts der Universität Wien ausgestellt.²⁴⁴⁾

Zu Beginn der 1990er-Jahre wurden die wild wachsenden Blumen und Gräser sowie deren Frucht- und Samenstände vermehrt in der Floristik verwendet. Dies lässt sich unter anderem an der Herausgabe von Büchern über Blumenarrangements ablesen²⁴⁵⁾, die zu dieser Zeit

241) Vgl. Black, Penny: *Bewahrte Schönheit: Gepresste Blumen und Blätter*. Köln 1988; Ilaria Rattazzi gibt Anregungen, wie man Kunstwerke in Form von Collagen aus gepressten Blättern gestalten kann; vgl. Rattazzi, Ilaria (Hg.): *Collagen: Arbeiten mit Blättern und Blumen (=Schneiders Fröhliche Freizeit)*. München und Wien 1979.

242) Vgl. Schneebeli-Morrell, Deborah: *Phantasievoller Blüten-Zauber: Schöne Sachen zum Selbermachen aus Großmutter's Zeit*. Bindlach 1997; sowie Leemans, Toon: *Handbuch der Trockenblumen. Gestalten. Sammeln. Trocknen*. Augsburg 1991;

243) Osterausstellungen gestaltete er ab 1992. In seiner Wohnung, die er auch als ständige Verkaufsausstellung nützte, erzählte er von seinem Leben. Von vielfältigen Talenten bedrängt und immer wieder um die materielle Existenz bangend, ist der Autodidakt ohne großen Erfolg und ohne gesellschaftliche Anerkennung geblieben. Das hat den ehemals lebenslustigen Mann verbittert. Gesprächsnotiz: vom 05.04.2006: Franz Trenker (1928), Wien.

244) Die Ausstellung „Pflanzen Poesie @ Phantasie“ (15.09.2006-30.03.2007) zeigte poetische Kunstwerke aus getrocknetem Pflanzenmaterial von Ernst Eisenmayer (Jg. 1920) und wurde im Gebäude des Botanischen Gartens in Wien ausgestellt. www.botanik.univie.ac.at/hbv/deutsch/veranstaltungen/pflanzen, am 26.11.2006.

245) Büch, Christiane und Thomas Gehm: *Floristik mit Wildpflanzen*. Gebinde mit Feld-, Wald- und Wiesenblumen. Stuttgart 1993; gleichfalls: Die Floristin Eva Leitenstern verwendet die Wildblumen nur als füllendes Beiwerk, in sozusagen untergeordneter Rolle. Dafür gibt sie ihren Werken bodenständige Namen wie „Erntekrone“, „Maibaumkranz“ mit Hopfenzapfen, oder „Lebendiges Kräuterlexikon“. Leitenstern, Eva: *Ländliche Dekorationen mit Naturmaterial*. Augsburg 1999.

erschienen und in denen das *wilde Material* als neues Stilelement propagiert wurde. Die Tendenz zu Naturmaterial lässt sich gleichfalls beim Gestalten von Adventkränzen und Weihnachtsgestecken erkennen. „Trend des Individuellen“ nennen Floristen ihr Tun, wenn sie Zapfen, Feuerdornfrüchte, Flechten und getrockneten Pilzen zum Dekorieren verwenden.²⁴⁶⁾ Diese besonderen Kränze bieten ganz neue haptische, optische sowie olfaktorische Reize und befriedigen den ungewöhnlichen Geschmack.

Wildpflanzen fanden seit der Mitte der 1970er-Jahre vermehrt Eingang in Kunsthandwerk und Floristik. Sie bieten Material, das in seiner Ausformung sehr unterschiedlich sein kann und schon deshalb exotisch anmutet, weil es bisher unbeachtet oder gering geschätzt wurde.

²⁴⁶⁾ Thoma, Migg: Adventskränze: Gestalterische Variationen. Günzburg, D. 1986.

4. Wildpflanzen in der Subsistenzdebatte

In vielen Publikationen der Kräuterliteratur und speziell den Schriften der „Kasseler Schule“²⁴⁷⁾ wird ein Zusammenhang zwischen Wildpflanzen und Subsistenz²⁴⁸⁾ hergestellt. Das Sammeln und Nutzen von Wildpflanzen lässt sich dem zufolge als Teil der Selbstversorgung bezeichnen. Im Folgenden werden einige historische Beispiele von Subsistenzarbeit angeführt und es wird auf gegenwärtige Möglichkeiten und Schwierigkeiten mit eben dieser hingewiesen. Die Überlegungen von Ivan Illich²⁴⁹⁾ im Zusammenhang mit der Subsistenz und deren Bedrohung kommen dabei zum Ausdruck, zudem wird seines Aufrufes zum Konsumverzicht gedacht. Die Subsistenzarbeit wird oft als Frauenarbeit gekennzeichnet und deren Entwertung lässt sich für manche damit in Verbindung setzen. Die für die Subsistenz nötige „Nahrhafte Landschaft“²⁵⁰⁾ steht gewissermaßen im Gegensatz zur „Industrialisierten Landschaft“²⁵¹⁾ – und letztere behindert die Sammelnutzung. Die „Kasseler Schule“ und deren Vertreter bekommen im Folgenden Raum geboten und zu Ende des Kapitels wird von Kräutlerinnen und Kräutlern zu berichten sein.

4.1 „Subsistenz“ und Subsistenzproduktion

Diese beiden Begriffe werden von manchen Autoren mit der gezielten Vernichtung von Pflanzenressourcen und der Zerstörung von Wissen über essbare Wildpflanzen in Verbindung gebracht; wobei sie von der Problematik der „Dritte-Welt-Länder“ auf West-Europa schließen.²⁵²⁾

247) Die Kassler Schule, hervorgegangen aus der Klasse für Landschafts- und Freiraumplanung an der Gesamthochschule Kassel, ist eine Gruppe und Denkrichtung mit besonderem Bezug zur Subsistenz und dem Gedankengut des Ivan Illich.

248) Dazu „Subsistenz als Bestand, das Bestehen durch sich selbst.“ Duden: Das Fremdwörterbuch. Mannheim u. a. 1990⁵ S. 750, Sp. 3. Subsistenzdebatte: Beschäftigung mit der Subsistenz in Verbindung mit Selbstbestimmung und Frauenbenachteiligung.

249) Ivan Illich (1926-2002), Philosoph und Theologe.; vgl. www.freitag.de/2002/51/02511801.php, S. 3 am 27.01.2007.

250) „Nahrhafte Landschaft“: Saubere brach liegende Landschaft oder Landschaftsteile mit Spontanvegetation, die der Allgemeinheit zur Nutzung zugänglich sind; vgl. Machatschek, Michael: Sammelnutzung und Umwegigkeit. Aufzeichnungen über das verbliebene subsistenzwirtschaftliche Wissen des Sammelns und Verarbeitens von Wildpflanzen, einschließlich Farne, Pilze und Flechten in den Alpen und Alpenvorländern. Wien, Diss. Univ. Boku., 1998, S. 142.

251) „Industrialisierte Landschaft“: Intensiv landwirtschaftlich und industriell genutzte Landschaft; vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft. Ampfer, Kümmel, Wildspargel, Rapunzelgemüse, Speiselaub und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 1999, S. 267.

252) Vgl. Bennholdt-Thomsen, Veronika und Maria Mies: Eine Kuh für Hillary. Die Subsistenzperspektive. München 1997.

4.1.1 Begriffsklärungen

Subsistenz, Subsistenzproduktion, Subsidiarität, Naturbürtigkeit und Nachhaltigkeit sind Begriffe, die verschiedenwertig eingesetzt werden. In der Debatte über Subsistenz treten sie vermehrt in Erscheinung und deshalb erweist es sich als nötig, auf die unterschiedlichen Definitionen einzugehen.

Für Ivan Illich, der sich intensiv mit *Selbstbestimmung* auseinandersetzte, drückte der Begriff *Subsistenz* „unsere Kontinuität mit der Natur in uns und um uns“ aus.²⁵³⁾ Weiters orientiert sich Subsistenz „an der Selbstbestimmung und nicht an der Fremdbestimmung“.²⁵⁴⁾ Wesentlich für die Erklärung des Begriffsinhaltes ist somit der Bezug zur Selbstbeschränkung sowie die aktive und bewusste Bestimmung über das eigene Leben. Die nötige Arbeit zur Erreichung der Selbstversorgung nennt Illich „Subsistenzproduktion oder Lebensproduktion“. Die entsprechende Wirtschaftsform definiert er über die folgenden Eigenschaften: der „Eigenständigkeit im Sinne von Autonomie, (der) Selbstgenügsamkeit im Sinne eines Nicht-Expansionismus und dem ‚Aus – sich – selbst – Bestand – Haben‘ im Sinne kultureller Identität.“²⁵⁵⁾ Damit steht die Subsistenzproduktion im Widerspruch zur aktuellen globalisierten Wirtschaftsform. Knapp formuliert ist das Ziel der Subsistenzproduktion *Leben*, das Ziel der Warenproduktion hingegen *Geld*.

Heute wird „Subsistenzarbeit“ gering geachtet, denn sie wirft keine Steuern ab und besitzt nicht „Geldes Wert“.²⁵⁶⁾ Folglich wird die Subsistenzarbeit in der heutigen Gesellschaft erst dann geschätzt, wenn sie sich in Zahlen ausdrücken lässt.²⁵⁷⁾ Man verdient nicht zuerst Geld,

253) Illich, Ivan: Das Recht auf Gemeinheit. Reinbek 1982, S. 26 „Subsidiarität“, ein ähnlicher Begriff, stammt aus der katholischen Soziallehre; vgl. Brockhaus: Enzyklopädie in 30 Bänden. Mannheim 2006²¹, Bd. 26, S.555-556, Sp. 2, 1.

254) Dazu Lampert, Herta und Michael Machatschek: Gebrauchsgeschichten rund um Wildgemüse und Wildobst. In: Machatschek, Michael u. a. (Red.): Gebrauchsgeschichten rund um Wildgemüse und Wildobst. Über das vegetationskundige Botanisieren (=Schriften der Cooperativen Landschaft, 5). Wien 2000, S. IV. Ganz ähnlich sieht es Veronika Bennholdt-Thomsen. Bennholdt-Thomsen, Veronika: Einleitung. In: Bennholdt-Thomsen, Veronika u. a. (Hg.): Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Wien 1999, S. 12.

255) Illich, Ivan: Das Recht auf Gemeinheit. Reinbek 1982, S. 27.

256) Vgl. Milborn, Corinna: Subsistenz gegen Ausbeutung: Widerstandsgemeinden in Guatemala. In: Bennholdt-Thomsen, Veronika u. a. (Hg.): Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Wien 1999, S. 69. Milborn schreibt von den Zuständen in den Dritte-Welt-Ländern, zieht sie jedoch immer wieder zum Vergleich mit den Zuständen in Westeuropa heran.

257) Vgl. Bennholdt-Thomsen, Veronika und Maria Mies: Eine Kuh für Hillary. Die Subsistenzperspektive. München 1997, S. 15.

um dann Lebensmittel zu kaufen, vielmehr wird selbst etwas geschaffen, es wird selbst gesammelt, gekocht, eingesäuert und konserviert. Für den einzelnen bringt diese Arbeitsform sehr wohl Wertschöpfung, die sich in Eigenständigkeit und Selbstbewusstsein ausdrückt.

Der Begriff der „Naturbürtigkeit“ spielt gleichfalls in der Subsistenzdebatte eine gewisse Rolle. Darunter versteht die Landschaftsökologin Birgit Auerswald, die den Begriff auch in die Landschaftsplanung eingebracht hat, den „Gebrauch der nahrhaften Spontanvegetation in der Küche“. Wobei mit „nahrhafter Spontanvegetation“ essbare Wildpflanzen gemeint sind. Durch das Sammeln wäre es für die Menschen ohne Landbesitz sowie für jene mit Grund und Boden immer schon möglich gewesen, an der Fruchtbarkeit der Landschaft teilzuhaben, allerdings nur in einer „nachhaltig bewirtschafteten und vielfältigen Landschaft“²⁵⁸⁾, betont Auerswald. Die nachhaltige Landwirtschaft, die meist biologisch betrieben wird, verlangt aber die Eigenverantwortlichkeit der Landwirte und der Konsumenten.²⁵⁹⁾ Unter „nachhaltigem Agieren“ müsse man daher die eigene Tätigkeit unter dem Aspekt der Verantwortlichkeit der Natur und der Gesellschaft gegenüber sehen.²⁶⁰⁾ Nachhaltige Entwicklung bedeutet schlussendlich, die Bedürfnisse der gegenwärtigen Menschen zu erfüllen, ohne die Chancen der kommenden Generationen zu gefährden.

Die „Allmende“ scheint ebenfalls als inhaltsschwerer Ausdruck im Zusammenhang mit der Subsistenz auf. „Allmeind, Allmande, Allmend oder Allmende“ ist „der Teil der Flur einer Gemeinde, der sich im Gemeindeeigentum der Dorfgenossen befand, das gewöhnlich Weide, Wald und Ödland“ sowie Gewässer und Almen umfasste. Das gemeinschaftliche Eigentum stand den Bewohnern zur Weide-, Holz-, Sammel-, Jagd- und Fischereinutzung zur Verfügung.²⁶¹⁾ Bis ins

258) Auerswald, Birgit: Nahrhafte Spontanvegetation. In: „Land und Lüge“ – Geschichten zur Landschaft (=Notizbuch der Kasseler Schule, 42). Kassel 1996, S. 209-210. Auerswald befasst sich intensiv mit der Spontanvegetation und deren Verwendung in der Küche..

259) Mindestens drei Jahre muss ohne chemische Düngemittel oder Mittel zur Schadorganismen-Bekämpfung gearbeitet worden sein, bevor sich ein Betrieb *biologisch* nennen darf. Kommission der Europäischen Union 2003. Konsolidierte Fassung 61, ergänzte Auflage vom 15. Jänner 2007. www.gumpenstein.at/publikationen/verordnung2092_91, S. 56, am 12.02.2007.

260) Synonyme für Nachhaltigkeit: Dauerhaftigkeit, Zukunftsverständigkeit, Zukunftsfähigkeit, Tragfähigkeit,...; vgl. N. N.: Kulturlandschaftsentwicklung – Nachhaltig verstanden. In: Regionswettbewerb Kulturlandschaft. Wien 1998, S. 10.

261) In Österreich veranlasste Kaiserin Maria Theresia 1769 die „Aufteilung der Gemeindeweiden und -wälder auf die Nutzungsberechtigten“; vgl. Wikipedia, die freie Enzyklopädie: <http://de.wikipedia.org/wiki/Allmende>, am 20.01.2007 und Brockhaus: Enzyklopädie in 30 Bänden. Mannheim 2006²¹⁾, Bd. 1, S. 563-564, Sp. 2,1; dazu: Ivan Illich benützt lieber den Begriff „Gemeinheit“, im Sinne von „gemeinsam“, für die „umweltbezogene Grundlage der Unterhaltswirtschaft“. vgl. Illich, Ivan: Vom Recht auf Gemeinheit. Hamburg 1982, S. 7.

10. Jahrhundert dürfte die kollektive Nutzung von Wald, Brachland, Feuchtwiesen und Wegrändern allgemeines Recht und Teil der Landwirtschaft gewesen sein. Erst danach wurden die Bauern von der Wildnutzung ausgeschlossen und in der Nutzung der pflanzlichen Ressourcen stark eingeschränkt.²⁶²⁾

4.1.2 Konvivialität und Subsistenz

Ivan Illich war ein Vertreter vom „lebensgerechten Einsatz des technischen Fortschritts“, den er auch „Konvivialität“ nannte. Er musste bei seiner Arbeit als Armenpriester in Südamerika erkennen, wie zerstörerisch sich *technischer Fortschritt* auf die Menschen auswirken kann. Deshalb verlangte er den Wandel „der unmenschlichen Technik“ zur „Konvivialen Technik“, die nicht gegen sondern für den Menschen arbeite, was für ihn eine gewisse Selbstbeschränkung im Konsum mit einschloss.²⁶³⁾ Illich kämpfte für die Subsistenz und die Selbstverantwortung sowie gegen die Vereinheitlichung in Lebensstil und Kultur.²⁶⁴⁾ Die Vegetarier der frühen Stunde sowie die Vertreter der Lebensreform-Bewegung wehrten sich gleichfalls gegen Fremdbestimmung durch Industrie und Kapitalismus.²⁶⁵⁾ Heute stellen sich die Subsistenzvertreter gegen die Vereinnahmung durch die globalisierte Wirtschaft und versuchen einen Teil ihrer Selbstbestimmung zu erhalten bzw. wiederzuerlangen.

4.1.3 Wildpflanzen und Subsistenzmöglichkeiten

Im Rahmen der Subsistenzfrage werden immer wieder jene Wildpflanzen erwähnt, die sich *selbstbestimmt* verwerten lassen. „Das Leben aus der Natur“ muss allerdings regelmäßig geübt werden. Die Bindung zwischen dem Menschen und der Pflanze kann erst durch den Gebrauch entstehen, andernfalls gerät Wissen und Können in Vergessenheit. „Von der fertigen Welt bedroht,

262) Vgl. Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München 1993, S. 50-58.

263) Diese Forderung von Illich stieß auf Unverständnis bis Empörung; vgl. Kahl, Reinhard: Der österreichisch-amerikanische Sozialphilosoph Ivan Illich ist gestorben. www.dradio.de/dlf/sendungen/kulturheute/140365/, S. 2, am 27.01.2007.

264) Illich befürchtete, es würden sich „Mono-Arbeit, Mono-Sprache, Mono-Kultur, Mono-Essen, Mono-Denken, Mono-Medizin und Mono-Erziehung“ entwickeln. Illich, Ivan: Das Recht auf Gemeinheit. Reinbek 1982, S. 24-25; dazu: Duschlbauer, Thomas und Frithjof Bergmanns „New-Work-Bewegung“ ermöglicht kleine Produktionsstätten und Eigeninitiative: „dezentrale Produktionsmittel als Chance gegen Elend in der Welt“. Bergmann, Frithjof: Zweite Ökonomie gegen Elend. In: Der Standard, 15.10.2007, S. 11.

265) Vgl. Barlösius, Eva: Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende. Frankfurt a. M. u. a. 1997², S. 209; dazu Biographie: Machatschek, Michael. In: Hülbusch, Karl Heinrich (Red.): In guter Gesellschaft. Beiträge zur Pflanzensoziologie, Landschafts- und Vegetationskunde (=Notizbuch der Kasseler Schule, 55). Kassel 2000, S. 5.

verkümmern Fähigkeiten und verschwinden ganz“, beschreibt Gronemeyer die Gefahr. Als Folge der Abwürgung der Subsistenz sowie der Reglementierung der Ressourcen-Nutzung verlernten die Menschen, sich selbst zu helfen.²⁶⁶⁾

Michael Machatschek wieder hat Sorge um das subsistenzuelle „Gebrauchswissen“. Er bemüht sich daher, eine „Dokumentation des verschwundenen (entschwindenden) Wissens nutzbarer Pflanzen“ zusammenzustellen.²⁶⁷⁾ Da ihm das *Lebendig-Halten* des Wissens ein Anliegen ist, gibt er in geführten Sammelwanderungen durch die „Nährhaften Landschaften“, bei Kochseminaren und in seinen Büchern sein Wissen weiter.²⁶⁸⁾ Die umgebende Landschaft muss also Möglichkeiten bieten, um sammelnd die Existenz – zumindest teilweise – sichern zu können. Vielfältige, saubere sowie allen zugängliche Landschaftsteile sind letztlich dafür nötig.

4.1.4 Die „Kasseler Schule“ und die Zerstörung der Subsistenzmöglichkeiten

Die „Kasseler Schule“ versteht sich selbst als eine informelle Institution, die sich aus der „Landschafts- und Freiraumplanung“ der Gesamthochschule Kassel entwickelt hat. Im Rahmen des „Arbeits- und Diskussionsforums“, als welches sich die Kasseler Schule auch versteht, wird die Landschaft als kulturelle Erscheinung aufgefasst und erforscht.²⁶⁹⁾ In der Publikationsreihe dieser Institution, den „Notizbüchern der Kasseler Schule“, werden häufig Beiträge zu Subsistenzthemen publiziert.²⁷⁰⁾ In diesem Zusammenhang prangern sie die Beschränkung der landschaftlichen Freiräume und das Verschwinden der naturbürtigen Ressourcen an,

266) Gronemeyer, Marianne: Die Macht der Bedürfnisse. Reflexionen über ein Phantom. Reinbek 1988, S. 247. Jungk klagt: „Die Armen verarmen, weil sie sich nicht einmal selber helfen können.“ Jungk, Robert: Der Atom-Staat. Vom Fortschritt in die Unmenschlichkeit. München (1977) 1991, S. 25.

267) Auf seinen Wanderungen als Hirte in der Schweiz konnte er sich viel Gebrauchswissen aneignen; vgl. Machatschek, Michael: Sammelnutzung und Umwegigkeit. Aufzeichnungen über das verbliebene subsistenzwirtschaftliche Wissen des Sammelns und Verarbeitens von Wildpflanzen, einschließlich Farne, Pilze und Flechten in den Alpen und Alpenvorländern. Wien, Diss. Univ. Boku., 1998, S. 5-9.

268) Vgl. Lampert, Herta und Michael Maschatschek: Vorbemerkungen. Gebrauchsgeschichten rund um Wildgemüse und Wildobst. In: Machatschek, Michael u. a. (Red.): Gebrauchsgeschichten rund um Wildgemüse und Wildobst (=Schriften der Cooperativen Landschaft, 5). Wien 2000, (Einleitung) S. I; Machatschek hat als Vortragender und Leiter von Kräuterführungen einige Male mitgewirkt. Gesprächsnotiz vom 19.01.2007: Ursula Meiser (Jg. 1967), Ländliches Fortbildungsinstitut der Landwirtschaftskammer Oberösterreich. Sie organisiert die Oberösterreichische Kräuterpädagogen-Ausbildung.

269) www.freiraumvegetation.de/ag.php#top am 07.01.2007.

270) An der Universität für Bodenkultur in Wien gibt Machatschek seit 2000 eine Reihe mit ähnlichen Themen heraus: die „Schriften der Cooperative Landschaft“.

weshalb sie oft im Widerspruch zur offiziellen Landschaftspflege stehen.²⁷¹⁾ Um gesellschaftspolitisch daran arbeiten zu können, eruieren sie in kleinen Erhebungen vorerst die Geschichte der „Nahrhaften Landschaft“ und ihren gegenwärtigen Zustand. In diesem Zusammenhang erweist sich eine Mischung sozialer, psychosozialer, klimaökologischer, medizinischer, sozial- und agrarökonomischer, kultureller und geschichtlicher Zugangsweisen als sinnvoll.²⁷²⁾

Auf diese Weise kommen allerdings auch recht unorthodoxe Ergebnisse zustande, die sich wissenschaftlich nicht exakt nachvollziehen lassen. Die Autoren nehmen z. B. Einzelergebnisse aus einem begrenzten Landschaftsteil und formulieren daraus eine allgemein gültige Maxime oder ziehen eine kleinräumige Heckenlandschaft als positives Beispiel für die Nutzung von Spontanvegetation heran, wobei Vergangenheit und Gegenwart die gleiche Wertigkeit erhalten.²⁷³⁾

In den erwähnten Schriften werden einander die „Nahrhafte Landschaft“ und die „Industrialisierte Landschaft“ gegenübergestellt. Erstere gilt als Voraussetzung und Garant für die Subsistenzmöglichkeiten und setzt sich aus allgemein zugänglichen Brachflächen, Hecken, Feuchtwiesen und nicht bewirtschafteten Waldrändern zusammen.²⁷⁴⁾ Im Gegensatz dazu wird die „Industrialisierte Landschaft“ zum Feindbild der Subsistenz hochstilisiert, da sie verantwortlich für die Restriktion der Subsistenz sei.²⁷⁵⁾ Einkommensschwache und Arbeitslose könnten die Subsistenzfähigkeit aus verschiedenen Gründen nicht mehr nützen, dadurch würden sie zu

271) Im Gegensatz dazu bietet die etablierte Freiraum- und Landschaftspflege nur dem Auftraggeber Nutzen; vgl. Hülbusch, Karl Heinrich: Programmatische Anmerkungen. In: Müller, Hans-Ulrich und Karl Heinrich Hülbusch (Red.): Krautern mit Unkraut oder gärtnerische Erfahrungen mit der spontanen Vegetation (=Notizbuch der Kasseler Schule, 2). Kassel 1986, S. 161. „Wir sind uns bewußt, dass die Freiraum- und Landschaftsplanung ohne ökonomische Macht ist, weil sie Kritik an der Umverteilung der Kompetenzen und der Entscheidungsbefugnisse über den Einsatz der Ressourcen treiben muss. Sie vertritt Positionen, die den marktwirtschaftlichen Prinzip widersprechen“; ebd. S. 160. Die Notizbücher der Kasseler Schule werden seit 1989 herausgegeben.

272) Vgl. Hülbusch, Karl Heinrich: Programmatische Anmerkungen. In: Müller, Hans-Ulrich und Karl Heinrich Hülbusch (Red.): Krautern mit Unkraut oder gärtnerische Erfahrungen mit der spontanen Vegetation (=Notizbuch der Kasseler Schule, 2). Kassel 1986, S. 163.

273) Vgl. Bartels, Antje und Cornelia Scriba: Tauschhandel und Sinneswandel auf dem Vehlitzer Pfarrhof. In: Bennholdt-Thomsen, Veronika (Hg.): Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Wien 1999, S. 100; sowie Klose, Birgit: Arznei-, Gewürz- und Nahrungspflanzen in den Hecken der Meißnerdörfer (Hessen). In: Klose, Birgit und Andreas Wegmann-Klose: Nahrhafte Landschaften. Kassel, Dipl. Arb. Univ. GHS, 1990. Zeit und Raum scheinen für einige „Kasseler“ unbedeutende Aspekte zu sein.

274) Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft. Ampfer, Kümmel, Wildspargel, Rapunzelgemüse, Speiselaub und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 1999, S. 15.

275) Die „Industrialisierte Landschaft“ bedeutet exzessiv bewirtschaftete Flächen der industrialisierten Landwirtschaft; für diese sind für die Allgemeinheit nutzbare Böden verlorene Flächen, die den Verlust von Ertrag bedeuten; deshalb haben die Landwirte kein Interesse an Brachflächen.

Bittstellern, sind die *Kasseler* überzeugt.²⁷⁶⁾ Durch Naturschutzgesetze und Diffamierung der Spontanvegetation wird diese Fähigkeit angeblich untergraben.²⁷⁷⁾ Die Menschen seien vernünftig genug, behutsam zu sammeln und dabei die Ressourcen zu schonen; ja die Standorte würden durch das Auspflücken geradezu gepflegt werden, meinen Auerswald und Machatschek. Deshalb wären die Naturschutzmaßnahmen unnötig oder gar schädlich.²⁷⁸⁾

Diese Ansicht klingt etwas realitätsfremd, denn man kann nicht von allen Menschen erwarten, dass sie pfleglich mit der Natur umgehen. Wenn finanzökonomische Überlegungen überhand nehmen, besteht sehr wohl die Gefahr der Ausrottung bestimmter Pflanzen. Dies trifft besonders zu, wenn die Wurzeln gegraben werden wie die des Gelben Enzian und des Echten Speik. Es handelt sich dabei allerdings um einen Ausnahmefall, denn Enzian und Speik wurden und werden in der bäuerlichen Bevölkerung als Möglichkeit für einen Zuverdienst gesehen. Trotz des Unter-Schutz-Stellens und eines Sammelverbotes wurde unkontrolliert weitergesammelt.²⁷⁹⁾ Erst seit einigen Jahren werden Ausnahmegewilligungen auf Zeit ausgestellt, sodass sich für die Sammler eine Versöhnung vom Naturschutz und den privaten Nutznießern herbeiführen ließ.²⁸⁰⁾

276) Vgl. Machatschek, Michael: Sammelnutzung und Umwegigkeit. Aufzeichnungen über das verbliebene subsistenzwirtschaftliche Wissen des Sammelns und Verarbeitens von Wildpflanzen, einschließlich Farne, Pilze und Flechten in den Alpen und Alpenvorländern. Wien, Diss. Univ. Boku., 1998, S. 7; ergänzend: Kochen mit Wildkräutern und mit preiswerten Zutaten. In: „Der Knauserer“ (Monatszeitschrift im Internet). <http://derknauserer.at/lexikon>, am 7.11.2007. Damit will man Hilfestellung leisten, aber die Zeitung ist nur über Internet einzusehen.

277) Vgl. Machatschek, Michael: Sammelnutzung und Umwegigkeit. Aufzeichnungen über das verbliebene subsistenz-wirtschaftliche Wissen des Sammelns und Verarbeitens von Wildpflanzen, einschließlich Farne, Pilze und Flechten in den Alpen und Alpenvorländern. Wien, Diss. Univ. Boku, 1998, S. 142.

278) Vgl. Auerswald, Birgit: Nahrhafte Spontanvegetation. In: „Land und Lüge“ – Geschichten zur Landschaft (=Notizbuch der Kasseler Schule, 42). Kassel 1996, S. 215; sowie Machatschek, Michael: Sammelnutzung und Umwegigkeit. Aufzeichnungen über das verbliebene subsistenzwirtschaftliche Wissen des Sammelns und Verarbeitens von Wildpflanzen, einschließlich Farne, Pilze und Flechten in den Alpen und Alpenvorländern. Wien, Diss. Univ. Boku., 1998, S. 132-133. In den Gärtnereien wird das Wachstum der Kulturpflanzen ganz ähnlich gesteuert.

279) Projekt von Stefan Nowak, zit. nach Michaela Gindl: Bei fürsorglichem Graben wurde der Bestand verjüngt, bei Nichtentnahme kam es zu einem Pflanzenrückgang. Vgl. Gindl, Michaela: „Do is jo Speik in Hülle und Fülle – vom Ausrotten überhaupt ka Red“: von der Nutzung zum Verbot; über SammlerInnen, bäuerliche Naturbeziehungen und die bürgerliche Naturschutzbewegung am Beispiel des Echten Speik. Wien, Dipl. Arb. Univ., 2000, S. 36-39. Speik wird für Körperpflegeprodukte, wie Seife, Körperlotion und Körperöl, sowie Rasierseife verwendet.

280) In Galtür (Tirol) findet jährlich, am 1. Sonntag im September der Dorfkirchtag statt. In diesem Rahmen werden 13 Bewilligungen zum Graben von je 100 kg Enzianwurzeln unter den heimischen Haushalten verlost. Für drei Jahre sind die Gewinner dann bei der Verlosung ausgeschlossen. Bei der Ernte wird ein Teil der Wurzel in der Erde belassen, vgl. N. N.: Enzian graben, Schluchten fluten: Über den Umgang mit natürlichen Ressourcen in Tirol. In: Der Standard/Rondo, 19.08.2005, S. 6.

Viele Sammler behandeln die Bestände wohl schonend, die *berufsmäßigen Abernter* von Pilzen und Heidelbeeren aus Italien und Slowenien, die in Kärnten und Tirol *einfallen*, aber nicht. Diesen Pflückern geht es nicht um nachhaltige Nutzung, weshalb sowohl Sammelmenge als auch Sammelzeit beschränkt werden müssen.²⁸¹⁾ Es wäre wünschenswert, wenn gewissenhafte Wissenschaftler sich mit dem Einfluss der Nutzung auf den Bestand auseinandersetzen und daraus die Richtlinien und Schutzbestimmungen ableiten würden.

Um den Schaden, den der Naturschutz anrichten kann, zu dokumentieren, erzählt Machatschek die Geschichte vom „Alten Adrian“. Dieser hatte ein Feuchtbiotop mit wertvollem Pflanzenbestand in seinem Besitz, das er bewirtschaftete und das durch die *Unter-Schutz-Stellung* zerstört wurde.²⁸²⁾ Der Wahrheitsgehalt der Geschichte lässt sich nicht nachprüfen; es scheint, als solle sie nur eine mögliche Negativwirkung des Naturschutzes verdeutlichen.

Einige der Autoren der „Kasseler Schule“ sind überzeugt, „Industrie und Wirtschaft“ zerstöre gezielt die „unverfälschte Natur“, um die Menschen von der Produktion der Nahrungsmittel und dem Handel total abhängig zu machen.²⁸³⁾ Wohl bewusst müsste jedem aber sein, dass jedwede

281) Sammelzeit (7.00-18.00) und Sammelmenge (2 kg) pro Person und Tag. Besonders die Touristen aus Italien und Slowenien sammeln deutlich mehr, bis: 120 kg. [www.webheimat.at/aktiv/Essen-undTrinken, Kärnten, S. 1, am 25.01.2007](http://www.webheimat.at/aktiv/Essen-undTrinken,Kaernten,S.1,am25.01.2007). In Tirol leiden die Grenzbezirke Innsbruck-Land und Lienz besonders unter den italienischen Schwammerltouristen; größter Fund: 22 kg Pilze. Die Tiroler Bergwacht überprüft die Sammler. In Tirol gelten die gleichen Beschränkungen wie in Kärnten. N. N.: Das Pilzsammeln ist in Tirol nun an jedem Tag erlaubt. www.tirol.com/chronik/innsbruck/19466/index.do, am 25.01.2007.

282) Besonders restriktiv ist das herrschende Naturschutzgesetz (1980) in Hessen: „Pflanzenentnahme ohne vernünftigen Grund“ ist dort verboten. Das Wort *vernünftig* wird nicht definiert, zit. nach Auerswald, Birgit: Nahrhafte Spontanvegetation. In: „Land und Lüge“ – Geschichten zur Landschaft (=Notizbuch der Kasseler Schule, 42). Kassel 1996, S. 298-299; ergänzend: Adrian bewirtschaftete eine Feuchtwiese, auf der Dotterblumen wuchsen. Er wusste um den Wert der Wiese, denn er mähte sie regelmäßig. Seine Frau legte die Dotterblumenknospen als Kapern ein, würzte damit Salate, verschenkte und tauschte die Gläser. Nach Adrians Tod verwaldete das Feuchtbiotop und die Dotterblumen verschwanden; dazu Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 111. Der Autor sieht den Naturschutz geradezu als „Totengräber der Subsistenz“.

283) Gronemeyer, Marianne: Die Macht der Bedürfnisse. Reflexionen über ein Phantom. Reinbek 1988, S. 232; dazu Illich: „Wenn eine Gesellschaft, ganz gleich welcher Art, die Konvivialität unter ein gewisses Maß drückt, dann wird sie dem Mangel anheim fallen; denn keiner noch so hypertrophierten Produktivität wird es jemals gelingen, die nach Belieben geschaffenen und multiplizierten Bedürfnisse zu befriedigen;“ dazu Illich, Ivan: Selbstbegrenzung – Tools für Conviviality. Reinbek 1980, S. 32-33, zit. nach http://de.wikipedia.org/wiki/Ivan_Illich, S. 1, am 20.02.2007. Ein praktisches Beispiel möge zeigen, was mit der *Zerstörung der Eigenständigkeit* gemeint sein könnte. In Hollenstein/Ybbs wurde seit Jahrzehnten eine dem Klima gut angepasste Kartoffelsorte angebaut, denn die Bauern verwendeten ihr eigenes Saatgut. Erst als die Saatkartoffeln des „Raiffeisen-Lagerhauses“ als besonders ertragreich angepriesen wurden, kauften die Bauern diese zur Aussaat. In der Folge trat Krautfäule auf, der Ertrag entsprach nicht den Versprechungen und es musste gedüngt werden. Ein Jahr darauf gab es kein eigenes, den Standortverhältnissen angepasstes, Saatgut mehr. Seither verzichten viele Hollensteiner auf einen Anbau, weil sie nicht chemisch düngen wollen. Allerdings verkauft das Lagerhaus jetzt mehr Kartoffel für den Verzehr und ist so Gewinner der Umstellung. Gesprächsnotiz vom 27.10.2001: Eleonore S. (Jg. 1945), Hollenstein/Ybbs.

Kultur in die Natur, also in das Naturgeschehen und die Naturausformungen, eingreift. Birgit Auerswald meint, noch eine andere Ursache zur Subsistenz-Zerstörung herausgefunden zu haben: Die Heilkräuter und die kultivierten Wildkräuter sollen als Konsumgüter vermarktet werden, deshalb muss der Bedarf gefördert und das Sammeln erschwert werden. Weiter führt Auerswald aus, dass spätestens seit Ende der 1970er-Jahre die allgemeinen Vergiftungsgefahren und zudem die Belastung durch radioaktiven Fallout überbewertet würden, um potente Sammler abzuschrecken.²⁸⁴⁾ Der *Panikmache* kann entgegengehalten werden, dass mit ausreichendem Wissen gefährliche Verwechslungen vermieden werden können. Zudem sind auch die Kulturpflanzen in gleichem Maße durch die Kontaminierung des Bodens mit radioaktivem Material betroffen. Aus diesen Gründen wirken diese Horrormeldungen auf wirklich kompetente Wildpflanzensammler nicht.

Man muss sich aber bewusst sein, dass die gepriesene *selbstbestimmte Versorgung* zwar Freiheit vom Konsumzwang bringen kann, bezahlt wird jedoch mit einem hohen Maß an Eigenverantwortung und einem gewissen Verlust an Sicherheit. Das Leben ausschließlich durch Subsistenzproduktion zu bestreiten, ist nur noch theoretisch denkbar, denn in der Praxis führt es in kurzer Zeit zum persönlichen Konkurs.²⁸⁵⁾ Außerdem ist es nicht unbedingt positiv zu werten, wenn die alte Form der Sammelnutzung konserviert wird. Auch in dieser Wirtschaftsform sind Neuerungen möglich und sollten im Sinne der lebendigen Subsistenz begrüßt werden, um Grundsätzliches wie *alte Formen des Bewirtschaftens* erhalten zu können.

Bedenklich und kulturwissenschaftlich nicht belegbar ist der Anspruch der Vertreter der „Kasseler Schule“, wonach die Kontinuität der Sammelwirtschaft der Spontanvegetation von *Urzeiten* her bis in die 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts betrieben worden sei. Es gab sicher immer wieder Phasen,

284) Radioaktiver Fallout von Atombombenversuchen und von der Atomreaktor-Katastrophe (Tschernobyl 1986); vgl. Auerswald, Birgit: Nahrhafte Spontanvegetation. In: „Land und Lüge“ – Geschichten zur Landschaft (=Notizbuch der Kasseler Schule, 42). Kassel 1996, S. 299. Die Gefahren sind tatsächlich vorhanden: Cäsium 137, mit einer Halbwertszeit von 30 Jahren, sorgt für längere Belastung von Wildpflanzen, besonders der Pilze. 2005 entsprach eine Mahlzeit etwa der Belastung einer Röntgenaufnahme. Hacker, Christine: Pilze und Wild. Tschernobyl – noch nicht gegessen. München 2005, In: [www.umweltinstitut.org/download/ umweltinstitut_pilze und_wild](http://www.umweltinstitut.org/download/umweltinstitut_pilze_und_wild), S. 8, am 23.01.2007. Die Eier des Fuchsbandwurmes, die der Wind verträgt, können eine Gefahr für die Leber des Verzehrers darstellen, aber Kultur- und Wildpflanzen werden gleichermaßen kontaminiert.

285) Als Beispiel soll „der letzte Germane Europas“, Robert Mohaupt (Jg. 1923), gelten: Vor etwa 30 Jahren eignete er sich illegal ein Stück Wald bei Klosterneuburg (Niederösterreich) an und lebte dort mit seiner Familie, wie er beteuerte, nach „Germanischen Riten“. Schmiedearbeiten erbrachten das nötige Geld. Selbstbestimmt konnte er nur leben, solange alle jung und gesund waren. Seit Herbst 2006 ist er auf die Fürsorge der Stadt Klosterneuburg angewiesen. Informationen von Helmuth N., Ulrike H., Helga P. und Der letzte Germane, Kurzkommmentar, in: www.webheimat.at/forum/Ausfluege-undReisen/Der-letzte-Germane, am 24.01.2007.

in denen einzelne Menschengruppen von der Spontanvegetation gelebt haben, aber nicht alle, nicht immer und nicht überall. Heute lässt sich das Sammeln und Verwerten von Wildpflanzen nur noch als Versuch sehen, sich einen kleinen Freiraum innerhalb des *Konsumterrors* zu schaffen.

4.2 Subsistenz und Frauen

Die Subsistenzarbeit leistet man ganz allgemein zur Befriedigung der Grundbedürfnisse, wobei hier speziell die Bereitstellung des Essens gemeint ist. In den vorindustriellen Gesellschaften wurde und wird den Frauen Beschaffung und Zubereitung der Nahrungsmittel zugewiesen. Sie trugen und tragen damit einen wesentlichen Teil zum Familienauskommen bei, und ihr Wert in der Familie bzw. der Gesellschaft beruhte und beruht zum Teil noch auf dieser Arbeit. In West- und Mitteleuropa dürfte das wohl nur ausnahmsweise zutreffen.

4.2.1 Subsistenzarbeit – Arbeit der Frauen

Eine spezielle Komponente der Subsistenzdebatte betrifft die Unterdrückung der Frauen. Einige Autorinnen sehen im Kampf gegen die Subsistenz einen Kampf zur Entmachtung der Frau.²⁸⁶⁾ Zuerst wurde ihrer Meinung nach die Subsistenzarbeit entwertet und in der Folge davon die selbstversorgende Arbeit, die meist von Frauen geleistet wird; damit würden in der Folge auch die Frauen gering geachtet. Der Wert des vielfach von Frauen eingebrachten Sammelgutes zeige sich erst im Tausch.²⁸⁷⁾ Alles, was mit unmittelbarer Herstellung und Erhaltung des Lebens zusammenhängt, also auch alle selbstversorgenden Tätigkeiten, wird in der modernen Industriegesellschaft entwertet. Die Schlussfolgerung daraus besagt, was kein Geld kostet oder kein Geld einbringt, hat keinen Wert.

Der Zugang zur Natur sei grundsätzlich bei Mann und Frau unterschiedlich, da Frauen Natur produzieren indem sie gebären und Milch spenden, während Männer sich Natur aneignen. Daraus folgert Bennholdt-Thomsen, dass die Männer einen objektiveren Naturbezug haben. Wenn Subsistenz abgewürgt oder unmöglich gemacht werde, litten daher in erster Linie die Frauen

286) Z. B.: Bennholdt-Thomsen; Veronika und Maria Mies: Eine Kuh für Hillary. Die Subsistenzperspektive. München 1997, S. 22 und Schneider, Gerda: Die Liebe zur Macht. Über die Reproduktion der Enteignung in der Landespflege. Kassel, Diss. Univ. GSH, 1989, Vorwort, o. S.

287) Vgl. Müller, Christa: Von der Subsistenz – zur Warenorientierung. Wie ein westfälische Bauern- und Handwerksdorf in den Weltmarkt integriert wurde und welche Folgen das für die Subsistenzproduktion hatte. In: Bennholdt-Thomsen, Veronika u. a. (Hg.): Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Wien 1999, S. 42.

darunter.²⁸⁸⁾ Umgekehrt wird die Zerstörung der Naturressourcen sowie der „naturbürtigen Landschaft“ von Maria Mies als gewollte Gewalt gegen Frauen gesehen. In diesem Zusammenhang wurde die Meinung vertreten, dass sich im Kampf gegen die Subsistenzmöglichkeiten sowohl Natur als auch Frauen bekämpfen und unterdrücken ließen.²⁸⁹⁾ So apodiktisch darf man das sicher nicht ausdrücken. Besser ließe sich das Phänomen erklären, indem man auf die Verbindung vom Verlust der Subsistenzfähigkeit und dem Konsumzwang hinweist; dieser betrifft allerdings Frauen als auch Männer.

4.2.2 Subsistenzfähigkeit als Lebenshilfe

Hin und wieder sieht man fremdländisch wirkende Frauen, die eventuell noch Subsistenzfähigkeit besitzen, auf brachliegenden Flächen am locker verbauten Stadtrand Grünes ernten.²⁹⁰⁾ Aber „der Gebrauch natürlicher Ressourcen ist keine Frage der Improvisation, sondern erfordert einen Lernprozeß...“⁽²⁹¹⁾ Das bedeutet, dass man nicht einfach auf Sammelnahrung zurückgreifen kann, wenn man sie brauchen würde. Wissensbewahrung ist deshalb eng mit dem Schutz der Subsistenzfähigkeit verknüpft.

Auerswald ist mit den meisten angebotenen Wildpflanzen-Bestimmungsbüchern deshalb unzufrieden, weil sie den „sozioökonomischen Zusammenhang“ und somit die Ankoppelung an das Frauenwissen vermissen lassen. Es ist für sie ein Zeichen „für den Verlust traditionell und personal vermittelten Wissens“, wenn essbare Pflanzen aufgelistet werden, ohne auf frühere

288) Vgl. Bennholdt-Thomsen, Veronika u. a.: Frauen, die letzte Kolonie. Zur Hausfrauisierung der Arbeit. Zürich 1992³, S. 200; ebenso Koppisch, Peter: Beiträge der Männer zur Subsistenz. Dargestellt am Beispiel des Wandels von Haus und Garten. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku, 2005, S. 71. Im Gegensatz dazu sieht die Kritik der Feministinnen am Biologismus, dass „die geschlechtsspezifischen Differenzen nicht einer Naturnotwendigkeit folgen, sondern auf gesellschaftliche Ursachen zurückzuführen sind. (Der Biologismus sieht die Frau als menschliches Naturwesen in Verbundenheit und Abhängigkeit von der Natur, den Mann als ein Wesen, das der Natur in der Erkenntnissuche autonom und kontrolliert entgegentritt.) Nicht das biologische Geschlecht („sex“), sondern das soziale Geschlecht („gender“) bestimme das unterschiedliche Verhältnis von Frauen und Männern zu Natur ...“; siehe Schleich, Elvira: Naturbeherrschung und Weiblichkeit: feministische Kritik der Naturwissenschaften. In: Buchen, Judith u. a. (Hg.): Das Umweltproblem ist nicht geschlechtsneutral: feministische Perspektiven (=Wissenschaftliche Reihe, 62). Bielefeld 1994, S. 49-51.

289) Dazu Mies, Maria: Kann globaler Ökofeminismus die Welt retten? In: Buchen, Judith u. a. (Hg.): Das Umweltproblem ist nicht geschlechtsneutral: feministische Perspektiven (=Wissenschaftliche Reihe, 62). Bielefeld 1994, S. 104.

290) Türkische Frauen sammeln Wiesenbocksbart-Schösslinge auf den Steinhofgründen; vgl. Gruber, Elisabeth: Sammelorte und Wegwissen. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku., 2005, Anhang, S. 33; ebenso Gesprächsnotiz vom 10.11.2006: Trude L. (Jg. 1932), Wien. Eigenes Erleben: Orth an der Donau: Migrantinnen, wahrscheinlich aus dem ehemaligen Jugoslawien, sammeln in großer Menge Hallimasch. Herbst 2000.

291) Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München 1993, S. 47.

Nutzung Bezug zu nehmen.²⁹²⁾ Die Autorin sieht in dieser Vorgangsweise eine Gefahr für die *Bewahrung des Gebrauchswissens*. Dieser Kritik lässt sich allerdings mit dem Hinweis entgegen, dass sicher nicht alles bekannt ist, was irgendeinmal gegessen und verwertet worden ist.

Bis kurz nach dem 2. Weltkrieg hat es in Stadt und Land noch Subsistenzorientierung gegeben, denn die Menschen waren darauf angewiesen. Sie gewährte ihnen etwas Freiheit sowie Selbstbestimmung.²⁹³⁾ Auf dem Land bot und bietet heute – im Sinne der Subsistenz – der Ab-Hof-Verkauf einigen Frauen ein eigenes Einkommen. Diese Vermarktung eigener Produkte verbreitete sich etwa seit den 1990er-Jahren verstärkt. Angeboten wurden von Frauen und Männern meist Nischen- oder Bio-Produkte, die es sonst nicht zu kaufen gab. Bio-Produkte werden etwa seit 2006 vermehrt auch von Handelsketten angeboten, in Kleinstmengen hergestellte Produkte wie Wildpflanzenzubereitungen werden aber weiterhin „Ab-Hof“ verkauft.²⁹⁴⁾

Noch in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts gaben vorwiegend ältere Frauen und Männer das Wissen an ihre Kinder weiter. Aber schon etwa zehn Jahre nach dem Ende des 2. Weltkrieges war das *wilde Ernten* verpönt im Sinne von „Ich hab’ das nicht nötig!“ Das Sammeln „verkommt zum Freizeitsport“, drückt Auerswald ihre Kritik an der aktuellen Entwicklung drastisch aus.²⁹⁵⁾ Die Sammelnutzung als *Frauenangelegenheit* zu bezeichnen, scheint verständlich, da die Frauen speziell in ländlichen Gebieten meist noch für die Küche zuständig sind,

292) Auerswald, Birgit: Nahrhafte Spontanvegetation. In: „Land und Lüge“ – Geschichten zur Landschaft (=Notizbuch der Kasseler Schule, 42). Kassel 1996, S. 247.

293) Vgl. Bennholdt-Thomsen, Veronika und Maria Mies: Eine Kuh für Hillary: die Subsistenzperspektive. München 1997, S. 23; zur Erläuterung sei hier der Passus, der das Sammeln betrifft, aus der EU-Verordnung 2092/91 bzgl. des ökologischen Landbaus und den daraus erwachsenden landwirtschaftlichen Erzeugnissen zitiert. „Das Sammeln essbarer Wildpflanzen und ihrer Teile, die in der freien Natur, in Wäldern und auf landwirtschaftlichen Flächen natürlicherweise vorkommen“ gilt als Produkt der ökologischen Landwirtschaft, wenn „diese Flächen in den drei Jahren vor dem Sammeln der Pflanzen nicht mit anderen Mitteln als den Mitteln gemäss Anhang II¹ (nur natürliche Bodenverbesserungsmittel, nur natürliche Mittel zur Bekämpfung von Schadstofforganismen) behandelt worden sind“. Außerdem darf „das Sammeln die Stabilität des natürlichen Habitats und die Erhaltung der Arten im Sammelgebiet“ nicht beeinträchtigen. Kommission der Europäischen Union 2003 (=Konsolidierte Fassung, 61). Ergänzte Auflage vom 15. Jänner 2007. In: www.gumpenstein.at/publikationen/verordnung2092_91, S. 56, am 12.01.2007.

294) Bestätigt durch Gesprächsnotiz: Barbara H. (Jg.1969) und Gabriele D. (Jg. 1970), Bäuerinnen in Hollenstein/Ybbs vom 29.12.2002 und 24.08.2002. Beide verkauften „Ab-Hof“ Käse und Joghurt sowie Frischmilch. Andere Beispiele: Schnitt- und „Bergkäse“ von Zwettler Käsebauern, hausgemachte Selchwurst aus dem Steirischen Weinland, Bärlauchprodukte aus Hohenems (Vorarlberg) und Ottenschlag (Niederösterreich); in Schnaps, Essig oder Öl eingelegte Bärlauchzwiebel und -blätter zum Entschlacken aus Unken (Salzburg).

295) Auerswald, Birgit: Nahrhafte Spontanvegetation. In: „Land und Lüge“ – Geschichten zur Landschaft (=Notizbuch der Kasseler Schule, 42). Kassel 1996, S. 245-246.

daher fiel und fällt das Beschaffen von Nahrungs- und Heilmittel vor allem ihnen zu.²⁹⁶⁾ Auch die Autoren der „Kasseler Schule“ sprechen fast ausschließlich von der traditionellen bzw. bäuerlichen Arbeitsteilung, die als selbstverständlich und erwünscht vermittelt wird.

Der Weitergabe des erprobten Gebrauchswissens kommt klarerweise große Bedeutung zu, doch erst die regelmäßige Wiederholung kann das Wissen festigen.²⁹⁷⁾ Vereinzelt erleben Kinder noch von ihren Verwandten, was, wann, wo und wofür gesammelt wird. Sie wachsen, wenn das in der Familie üblich ist, in das Tun hinein. Das meint Machatschek mit *Gebrauchswissen*. In Hollenstein an der Ybbs z. B., einem traditionell bäuerlichen Ort, läuft es heute auch anders ab. Die Bauerntochter Stefanie D. lernt in einer Landwirtschaftlichen Fachschule über gesunde Ernährung. In diesem Zusammenhang ist auch von den wichtigen und wertvollen Inhaltsstoffen in Gänseblümchen und Löwenzahn die Rede. Die Pflanzen werden ins Herbarium eingeordnet und es wird eine Menge Wissen über die Pflanzen angehäuft.²⁹⁸⁾ Das ist *Kopfwissen*, das nicht so ohne weiteres zum Tun führt. Das Mädchen weiß von den Verwendungsmöglichkeiten der Pflanzen, sie verwendet sie trotzdem nicht. Auf diese Weise geht das Wissen leicht wieder verloren.

So selbstverständlich wie Machatschek und etliche andere Autoren meinen, läuft die familiäre Wissensvermittlung sicher nur ausnahmsweise ab. Das lässt sich mit diesem Beispiel aus Hollenstein untermauern, denn der betreffende Haushalt wird sonst ausgesprochen traditionell geführt. Stefanie D. sieht jedoch keine Notwendigkeit, statt kultiviertem Salat Wildkräuter zu verwenden – denn Kopfwissen ist auf das Objekt bezogen, während das Gebrauchs- bzw. Erfahrungswissen an das Subjekt gebunden ist. Der Verlust an lebendigem Wissen ist also auch durch die *kopflastige* Beschäftigung mit den Wildpflanzen erklärbar. Um Bücherwissen verwerten zu können, muss zumindest eine positive Grundeinstellung vorhanden sein. Lebendig kann das Wissen durch die Vermittlung von Personen und durch den Gebrauch im Alltag werden. Außerdem lässt sich nur jenes Wissen, das abrufbar und verwertbar ist, in der Praxis umsetzen. Zu diesem Gebrauchswissen zählt auch das Wissen über die Vorbehandlung, die manchmal nötig

296) Heide Inhetveen bestätigt diese Denkungsweise; vgl. Inhetveen, Heide und Margret Blasche: Frauen in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft. Opladen 1983, S. 38.

297) Vgl. Machatschek, Michael: Sammelnutzung und Umwegigkeit. Aufzeichnungen über das verbliebene subsistenzwirtschaftliche Wissen des Sammelns und Verarbeitens von Wildpflanzen, einschließlich Farne, Pilze und Flechten in den Alpen und Alpenvorländern. Wien, Diss. Univ. Boku., 1998, S. 133.

298) Gesprächsnotiz vom 20.09.2007: Stefanie D. (Jg. 1991), Hollenstein/Ybbs.

ist, um Wildpflanzen bekömmlicher zu machen. Das kann durch Wässern, fein Schneiden, Abschälen, Dämpfen, Kochen, Frittieren, Rösten, Quetschen, Pressen oder Mahlen gelingen. So lässt sich zum Beispiel durch Kochen und Rösten der Blausäuregehalt von Schmetterlingsblütlern sowie von Traubenkirschen entfernen und diese zum Genuss geeignet machen.²⁹⁹⁾

Früher war die Wildobsternte die „Winterversorgung alter Leute“, wenn sie ihr Wissen gewinnbringend verwerten konnten. Beeren, Walnüsse, Heilkräuter und Blumensträuße wurden gesammelt und verkauft. Das bedeutete ein Zubrot für arme oder alte Leute. Machatschek führt als Beleg dafür die Geschichte der Sammlerin und Händlerin Lucie Chabrol an, die Wildpflanzen und Wildfrüchte erntete und vermarktete.³⁰⁰⁾ Die Kräutlerinnen und Kräutler, die in Wien bis in die frühen 1980er-Jahre auf den Märkten oder in kleinen Läden Gewürzkräuter und Wildpflanzen verkauften, agierten ebenso weitgehend selbstbestimmt.³⁰¹⁾

4.2.3 Bevorratung

Die Selbstversorgung ist eng mit der Bevorratung verbunden, wobei sich Wildpflanzen genauso wie Kulturgemüse konservieren lassen. Die Notwendigkeit für chemische Zutaten, wie Dextrose, Pökelsalz und Konservierungsmittel, sei aber nur „ein Zeichen unzulänglicher Handhabung und von verloren gegangenem Wissen“, ist Machatschek überzeugt.³⁰²⁾ Um das ganze

299) Vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 274.

300) In Form eines Romans entwirft Berger die Lebenswelt eines kleinen Bauerndorfes in Savoyen, von etwa 1900 bis 1970: Eine Bauerntochter aus Savoyen, die aus der Norm fiel, wurde aus der Dorfgemeinschaft ausgeschlossen. Sie konnte überleben, weil sie mit den Früchten und Pflanzen der Berge, Wälder und Wiesen Handel trieb. Sie war aber nicht so *unschuldig*, wie Machatschek sie sieht. Sie verkaufte die pflanzlichen Produkte nicht nur zum Überleben, sondern um ein Vermögen anzuhäufen. Deswegen wurde sie auch mit 76 Jahren erschlagen. Nach Berger beruhe die Figur „auf mehr oder weniger wahren Hintergründen“; vgl. Berger John: Die drei Leben der Lucie Chabrol. In: Ders.: Sau-Erde. Geschichten vom Lande (Roman). Frankfurt 1982, S. 144-264; dazu Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004. S. 27. Machatschek zitiert aus diesem Roman wie aus einem Tatsachenbericht. Für mich ist diese Art mit Quellen umzugehen, eng mit der Arbeitsweise der „Kasseler Schule“ verbunden.

301) Agnes Pohanka war eine der Kräutlerinnen; vgl. Pohanka, Agnes (Bearb. Werner Nachbagauer): „Ich nehm’ die Blüten und die Stengel...“ Kräutlerin am Schlingemarkt (=Damit es nicht verloren geht..., 13). Wien und Köln 1987.

302) Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 268; zusätzlich müssen beim Herstellen zum Verkauf auf Bauernmärkten und Ab-Hof Hygienevorschriften beachtet werden; z. B. „Land Oberösterreich. Richtlinien für bäuerliche Direktvermarktung entsprechend der EU-Hygieneverordnung 852/2004 Landessanitätsdirektion, Lebensmittelaufsicht.“ http://www.ooe.gv.at/cps/rde/xbcr/SID-3DCFCFC315505826/ooe/Baeuerliche_Direktvermarkter_RL_OOE_2006_01.pdf, S. 3-7. am 14.02.2007. Im Mondseeland wird am „Roiderhof“ ein besonderer Bio-Heumilchkäse hergestellt, im Lungau am „Hiasnhof“ ein Ziegenkäse, der sein Aroma durch die Umhüllung mit Meisterwurz-Blättern bekommt; vgl. Grasser-Elias, Claudia: Vielseitige Milch. In: Lebensart: Magazin für eine nachhaltige Lebenskultur (Postwurfsendung). Juni 2006, S. 43-44.

Jahr über Wildpflanzen in der Küche verwenden zu können, muss Vorratswirtschaft betrieben werden: Denn wer einmal auf den *wilden* Geschmack gekommen ist, möchte diesen länger genießen. Meist sind die Sammler auch bestrebt, ihr Sammelgut ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe sowie schonend zu verarbeiten. Positive Kriterien für Konservierungsmethoden sind die Notwendigkeit von wenig Hitze, bestem Geschmack, Erhalt der Inhaltsstoffe, leicht anwendbaren Methoden, wenig Zucker und keinen besonderen Zutaten.³⁰³⁾

Zu den natürlichen Arten des Konservierens gehören das Trocknen, das Einsalzen, das Einlegen in Essig, Öl oder Alkohol, die Saft-, Sirup-, Gelee-, Marmelade- und Kompottherstellung sowie die Herstellung von Auszügen. Getrocknet werden können u. a. Gewürzkräuter, Beeren und Pilze. Die Milchsäuregärung war lange Zeit die gängigste Art, Garten- und Wildpflanzen haltbar zu machen, denn das milchsaure Gemüse ist bekömmlich, gesundheitsförderlich und reich an Vitaminen und Enzymen. Wesentlich dabei ist aber das hygienische Arbeiten, die Wärme zu Gärungsbeginn und das spätere Kühlstellen.³⁰⁴⁾

Die Methoden des Haltbarmachens sind für die Nutzbarkeit in der Küche wesentlich. So werden Blätter von der Brennessel als Gemüsezutat und Gewürz getrocknet oder größere Blätter z. B. vom Alpenampfer milchsauer vergoren. Knospen von der Sumpfdotterblume oder vom Löwenzahn können in Essig und Salz eingelegt und als Kapern verwendet werden. Wildfrüchte lassen sich zu Gelees, Marmeladen und Kompotten verkochen; wenn die Früchte genug Pektin enthalten, wie die der Eberesche, wird nur Zucker zugegeben. Saft und Sirup werden aus Blüten und Kräutern hergestellt, Tinkturen und Kräuterauszüge mit Alkohol, Essig oder Öl. Indem man unreife Kornelkirschen in Salz und Essig einlegt, kann man sogar *einheimische Oliven* erzeugen. Getrocknete Triebe unter anderem von Gundermann und Schafgarbe lassen sich zu Kräutersalz verarbeiten.³⁰⁵⁾

303) Vgl. Terre Vivante (Hg.): Natürlich konservieren. Staufen bei Freiburg 2005, S. 5.

304) Zuerst wird das Einlegegut geraspelt oder klein geschnitten, mit Salz und Gewürzen sowie dem eigenen Saft in ein Fass gestampft und eventuell mit abgekochtem Wasser aufgefüllt. Vgl. Terre Vivante (Hg.): Natürlich konservieren. Staufen bei Freiburg 2005, S. 61-62.

305) Hinweise aus eigener Erfahrung und folgender Literatur: Vgl. Gilge, Margarete: Einmachen. Süßes und Pikantes, Getränke. Würzburg 2006; sowie Henschel, Detlev: Essbare Wildbeeren und Wildpflanzen. Stuttgart 2002; desgleichen Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft. Ampfer, Kümmel, Wildspargel, Rapunzelgemüse, Speiselaub und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 1999; dazu Sahlin, Sigri: Trocknen & Dörren. Beeren, Obst, Gemüse, Pilze und Kräuter natürlich konservieren. Wien 1986; ebenfalls Till, Susanne: Wildkräuter Delikatessen. Wildpflanzen und Pilze aus Wald und Wiese. St. Pölten u. a. 2001.

4.2.4 Wissen von Frauen für Frauen

Es ist auffällig, dass Kurse, Seminare und Wanderungen, welche die Sammelnutzung von Wildpflanzen zum Thema haben, meist von Frauen veranstaltet und von mehr Frauen als Männern besucht werden. In diesem Zusammenhang ließe sich eine Fülle von Veranstaltungen und einige gesundheitliche bzw. feministische Zentren finden, welche die Verwendung von Wildkräutern in ihr Programm aufgenommen haben. So bietet die Allgemeinmedizinerin Orina Zizenbacher in ihrem Naturheilzentrum eine Heilpflanzen-Ausbildung für Frauen und Männer an. Außerdem leitet Zizenbacher Heilkräuter-Exkursionen und Kräuterkochkurse, in denen man Wildkräuter sammelt, verarbeitet und konserviert. Zusätzlich findet einmal pro Jahr eine Veranstaltung ausschließlich für Frauen statt.³⁰⁶⁾ Im „Medizinrad-Zentrum“ der Biologin Gabriele Christine Altmann in Wiener Neudorf findet auch eine Veranstaltung unter dem Thema „Keltischer Kräuterkreis“ statt, und im Seminar „Die Kräuterschamanin“ werden explizit die Frauen angesprochen.³⁰⁷⁾ Sogenanntes „keltisches Wissen“ wird von einigen Frauen benützt, um anderen Frauen angeblich Lebenshilfe zu bieten und für sich selbst ein finanzielles Auskommen zu finden. Inwieweit tatsächlich auf keltische Überlieferung zurückgegriffen wird oder nur *altertümeln*de Meinungen und Naturmystik verwendet wird, lässt sich im Rahmen dieser Arbeit nicht klären.

Internet-Portale bringen in ihrem Programm „feministische Spiritualität“, Frauenwissen, Frauenrituale und Frauenkultur in Verbindung mit Kräuterwissen, das auf Kräuterspaziergängen exklusiv an Frauen und Mädchen vermittelt wird.³⁰⁸⁾ Petra Öllinger, bekennende Feministin, leitet gleichfalls Kräuterwanderungen und Kräuterworkshops sowie spezielle Veranstaltungen zum Thema „Frauenkräuter“.³⁰⁹⁾ Informationen über „Göttinnen, Frauenrituale, weibliche Spiritualität“ bietet Irmgard Neubauer auf ihrer Homepage an. Außerdem hat sie speziell für

306) Außerdem finden eine Körperwahrnehmungs-Ausbildung und eine Einführung in die „Kahuna-Lichtsprache“ statt. Informationen zum Gesamtprogramm 2008 für das Naturheilzentrum im 23. Bezirk Wiens. In: <http://www.zizenbacher.at/programm/info.html> am 20.10.2007; ergänzend Zizenbacher: Vorwiegend sind es Frauen, die teilnehmen, aber „so gut wie immer sind auch einige Männer dabei“; e-mail-Antwort vom 7.11.2007.

307) <http://www.medizinrad.at/flyer.kraeuterschamanin.innen.pdf>, am 20.10.2007.

308) <http://ruth.devime.wolfsmutter.at/index.html> sowie <http://frauenkraeuter.wolfsmutter.at/kurse.html>, am 20.10. 2007. Indiz für die feministischen Betreiberinnen sind Ausdrücke wie „Löwinnenzahn“, „Königinnenkerze“ und „Freundinnenschaft“.

309) <http://petra-oellinger.at/garten/krauetergarten/kraeuterwanderungen>, am 20.10.2007.

Frauen Wildkräuterrezepte für Küche und Naturkosmetik zusammengestellt.³¹⁰⁾ Für die Landschaftsplanerin Elisabeth Salome Gruber ist Kräuterwissen ureigenstes Frauenwissen, das von Frauen für Frauen bewahrt werde, wie sie in ihrer Diplomarbeit „Sammelorte und Wegwissen von Frauen“ schreibt.³¹¹⁾ Sicher beschäftigen sich nicht ausschließlich Frauen mit essbaren und heilkräftigen Wildpflanzen, doch sind es bei weitem mehr als Männer. In einigen Kräuterworkshops wie denen von Günter Nöll und Susanne Till sowie bei Kräuterführungen im Kräuterdorf Irschen nahmen nur wenige Männer teil. Diese begleiteten entweder ihre Frauen oder waren ausgesprochene Kräuterexperten. In Vorträgen über nutzbare Wildpflanzen jedoch war eine größere Anzahl männlicher Zuhörer zu bemerken, was den Schluss zulässt, dass den Männern die theoretische Beschäftigung mehr zu liegen scheint.³¹²⁾

4.3 Kräutlerinnen und Kräutler

Menschen, die sich mit Kräutern beschäftigen, werden unter bestimmten Umständen als Kräutlerin oder Kräutler bezeichnet. Auf den Märkten gab es bis in die Achtziger-Jahre Verkaufsstände, an denen Wildkräuter, Wildobst und Wildblumen verkauft wurden, die meist aus der Umgebung von Wien stammten. Diese Art von Wertschöpfung durch selbstbestimmtes Tun lässt sich der Subsistenzarbeit zurechnen. Bekannt wurde eine dieser Standlerinnen, Agnes Pohanka, durch die literarische Aufarbeitung ihrer Geschichte im Buch „Ich nehm’ die Blüten und die Stengel...“³¹³⁾ Pohanka verkaufte ab 1925 auf verschiedenen Wiener Märkten Kräuter, Beeren, Pilze und Blumen. Ihrer Meinung nach war diese Arbeit Frauensache, jedoch erwähnte sie keine anderen Kräutlerinnen. Voraussetzung für das Verkaufen auf den Märkten war der „Wanderhandelsschein“. Das nötige Gebrauchswissen und die Sammelplätze *erbte* sie sozusagen von ihrer Mutter. Natürlich lernte sie im Laufe der Jahre, die Landschaft noch besser einzuschätzen und neue Fundplätze zu erkunden.³¹⁴⁾ Bis in die 1980er-Jahre verdiente sie ihr

310) <http://www.frauenwissen.at/>, am 20.10.2007. Hier werden „Johannakraut“ statt Johanniskraut und „Gästinnenbuch“ als feministische Wendungen angeboten.

311) Gruber, Elisabeth Salome: Sammelorte und Wegwissen von Frauen, die Wildgemüse und Heilkräuter sammeln. Wien, Univ. Boku Dipl. Arb., 2005, 2 Bde. und Gesprächsnotiz vom 15.09.2005: Gruber, Elisabeth Salome (Jg. 1983).

312) Teilnehmende Beobachtung: 20.04.2002 Workshop mit Günter Nöll; 06.04.2002 und 11.09.2003 Vorträge von Susanne Till; 12.04.2002, 19.09.2003, 12.10.2003 Kräuterwanderungen mit Susanne Till; 10.08.2005 Kräuterführung mit Annette Wallner, Irschen (Kärnten).

313) Pohanka, Agnes (Bearb. Werner Nachbagauer): „Ich nehm’ die Blüten und die Stengel...“ Kräutlerin am Schlingmarkt (=Damit es nicht verloren geht..., 13). Wien und Köln 1987.

314) Auf folgenden Märkten verkaufte Pohanka: Floridsdorfer Spitz, Schlinger-, Hannover-, Karmeliter-, Rochus- und Schwendermarkt. Pohanka, Agnes (Bearb. Werner Nachbagauer): „Ich nehm’ die Blüten und die Stengel...“ Kräutlerin am Schlingmarkt (=Damit es nicht verloren geht..., 13). Wien und Köln 1987. S. 169-173.

Geld größtenteils mit dem Verkauf selbst geernteter Wildpflanzen und den daraus hergestellten Produkten. Da in den Gärtnereien während des 2. Weltkrieges kein Knoblauch angebaut wurde, bestand starke Nachfrage nach dem „Wildknofl“ (Bärlauch). Pohanka grub diesen in Tullnerbach aus und brachte ihn auf die Märkte.³¹⁵⁾ Wilde Himbeeren, die wegen des Aromas sehr begehrt waren, brachte sie in einige Eisgeschäfte und zu Zuckerbäckern.³¹⁶⁾ Im Herbst sammelte und verkaufte sie Heidelbeeren, Preiselbeeren und Pilze. Sie beklagte allerdings schon in den frühen 1980er-Jahren die „ausgeräumten Wälder“. Heidelbeeren wurden mit einem speziellen Kamm geerntet, während die Preiselbeeren händisch gepflückt wurden.³¹⁷⁾ Weil die Beerensträucher durch das Ernten mit den „Riffeln“ zu Schaden kommen, ist inzwischen ihre Verwendung aus Gründen des Naturschutzes verboten.

Pohanka setzte Arnika in Weingeist zur Wunddesinfektion, Fichtentriebe in Zucker gegen Husten sowie Enzianwurzeln in Schnaps für den Magen an. Weiters stellte sie Kräutertees zusammen wie Magentee mit Tausendguldenkraut, Nerventee mit Johanniskraut und Hustentee mit Eibisch.³¹⁸⁾ Von ihren letzten Jahren auf den Märkten erzählte sie, dass sie keine Salben, Tinkturen und Schnäpse verkaufen durfte, da das Arzneimittelgesetz verschärft worden sei. Sie bot daher nur noch Zutaten und Teemischungen an.³¹⁹⁾ Bis in die späten 1980er-Jahre war es möglich, das Sammeln erwerbsmäßig zu betreiben, heute ist das nicht mehr der Fall. Eine burgenländische „Kräutlerin“ anderer Art kam etwa von 1960-1972 in die Häuser des Kaasgrabens, Wien 19, und verkaufte selbstgemachten Himbeersaft und Hustensirup aus

315) Vgl. Pohanka, Agnes (Bearb. Werner Nachbagauer): „Ichnehm’ die Blüten und die Stengel...“ Kräutlerin am Schlingermarkt (=Damit es nicht verloren geht..., 13). Wien und Köln 1987, S. 146.

316) Vgl. Pohanka, Agnes (Bearb. Werner Nachbagauer): „Ichnehm’ die Blüten und die Stengel...“ Kräutlerin am Schlingermarkt (=Damit es nicht verloren geht..., 13). Wien und Köln 1987, S. 137-141; dazu ein Beispiel aus Hessen: Bis in die Fünfzigerjahre wurde von der Bevölkerung in den Hecken der Meißnerdörfer Wildobst gesammelt und an die Marmeladenfabrik verkauft oder selbst verarbeitet, u. a. Schlehen, Vogelkirschen, Holunderbeeren, Hagebutten. Die Frauen verdienten sich auf diese Weise ein Zubrot; vgl. Klose, Birgit: Arznei-, Gewürz- und Nahrungspflanzen in den Hecken der Meißnerdörfer. (Hessen). In: Klose, Birgit und Andreas Wegmann-Klose: Nahrhafte Landschaften. Kassel, Dipl. Arb. Univ. GHS, 1990, S. 75.

317) Vgl. Pohanka, Agnes (Bearb. Werner Nachbagauer): „Ichnehm’ die Blüten und die Stengel...“ Kräutlerin am Schlingermarkt (=Reihe: Damit es nicht verloren geht..., 13). Wien und Köln 1987, S. 137. Den Heidelbeerkamm, einen 18-zahnigen Riffel, konnte man nur fürs Heidelbeerbrocken, den 16-zahnige Kamm zum Ernten der Kamillenblüten verwenden; dieselbe S. 149; dazu: Auf dem Naschmarkt wurden an vielen Ständen bis in die Sechziger-Jahre des 20. Jahrhunderts Hallimasch (Herbstpilze) verkauft. Gesprächsnotiz vom 15.06.2003: Helmuth N. (Jg. 1939).

318) Vgl. Pohanka, Agnes (Bearb. Werner Nachbagauer): „Ichnehm’ die Blüten und die Stengel...“ Kräutlerin am Schlingermarkt (=Damit es nicht verloren geht..., 13). Wien und Köln 1987, S. 157.

319) Vgl. Pohanka, Agnes (Bearb. Werner Nachbagauer): „Ichnehm’ die Blüten und die Stengel...“ Kräutlerin am Schlingermarkt (=Damit es nicht verloren geht..., 13). Wien und Köln 1987, S. 194.

Spitzwegerich. Auf dem Brunnenmarkt konnte man noch 2007 der *Kräutlerin* Libusa begegnen. Sie verdiente ihren Lebensunterhalt, indem sie neben Kräutern und Gewürzen aus aller Welt sowie selbst gepflückte Brennnessel und Schafgarbe in getrockneter Form anbot. Vor einigen Jahren stellte sie „Angelika“ (kandierte Engelwurzstängeln) auch selbst her.³²⁰⁾ 2007 nennen sich auch andere Frauen, die sich mit Kräutern beschäftigen, „Kräutlerinnen“, so z. B. Moni Novotny, die ein ausführliches Internet-Portal unterhält.³²¹⁾ Gemeinsam mit zwei weiteren Frauen stellt sie in einem Kleinunternehmen mit dem Namen „Kräuterspirale“ naturbelassene Salben, Tinkturen, Öle und Tees her. Diese werden online angeboten. Novotny gibt gleichfalls via Internet gute Ratschläge zur Verwendung von Kräutern. Als *Kräutlerin* wurde auch die Autorin Hanni Reichenvater³²²⁾ bekannt, die in Büchern und Vorträgen ihr Kräuterwissen weitergibt. Diese *Kräutlerinnen* vermarkten gleichfalls Wildpflanzen und Wildkräuter, tun es aber in einer anderen Form wie die früheren Kräuter-Standler.

320) Vgl. www.chobot.at/body_ausgew_kritiken_23.htm Buchbesprechung: Chobot, Manfred: Der Wiener Brunnenmarkt. Wien 2003, am 05.02.2007; sowie Gesprächsnotiz vom 09.03.2007: Libusa Bartek (Jg. 1947), Tschechien.

321) www.steiermark.orf.at/magazin/immergutdrauf/gesundheit/stories/Kraeuter am 05.02.2007.

322) Vgl. Reichenvater, Hanni: Hausmittel und Heilkräuter im Jahreslauf. Graz-Stuttgart 2001².

5. Wildpflanzen und heutige Ernährungstrends

Die Trendforscher Matthias Horx, Peter Wippermann und Helene Karmasin sowie die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler treten immer wieder an die Öffentlichkeit, um Lebens- und Ernährungstrends zu benennen, Einzelperscheinungen bestimmten Richtungen zuzuordnen oder neue Trends vorherzusagen. Verfolgt man die Debatten der letzten fünf Jahre, so lässt sich feststellen, dass viele der Vorhersagen so nicht eintrafen. Trends³²³⁾, denen ein langes Leben vorhergesagt wurde, sind inzwischen verschwunden, andere hingegen erwiesen sich als langlebiger; Einzelperscheinungen hatten Bestand und entwickelten sich zu veritablen Trends. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Esskultur-Strömungen. Auch existieren bei den meisten Trends Gegentrends, welche versuchen, die angeblichen Mängel der anderen Lebensart auszugleichen.

Gegenwärtig breite sich die Individualisierung weiter aus und mache die Menschen unabhängiger von Denksystemen sowie „Klassen- und Schichtzugehörigkeiten“³²⁴⁾, meinen Horx und Wippermann. Durch die Auflösung der weltanschaulichen Strukturen – die Autoren nennen dies „Verflüssigung der Kultur“ – entstehen Trends, die „hochkomplexe, selbststeuernde dynamische Prozesse“³²⁵⁾ darstellen. Wesentlich seien die „kommunikativen Qualitäten solcher Trends“; diese zeigten sich „in der kulturellen Ausbalancierung nach dem Prinzip von These, Antithese und der Suche nach Synthese“³²⁶⁾. Inwieweit dies auf die Ess-Trends zutrifft, wird im Weiteren herauszufinden sein.

Die Essweisen haben sich sehr differenziert entwickelt: Einerseits isst man unbewusst und schnell im Gehen, zu anderen Gelegenheiten aber bewusst und genussvoll in angenehmem Ambiente. Man besorgt halbfertige oder fertige Mahlzeiten und spart damit Zeit, aber ebenso werden Zutaten mit Bedacht ausgewählt und das Kochen und Verspeisen geradezu zelebriert.

323) Trends sieht Horx als „Veränderungsbewegungen im Hier und Heute“. Außerdem „spricht man dann von einem Trend, wenn gewisse Phänomene in mehreren Sektoren unserer Alltagskultur auftauchen.“ Horx, Matthias: Trend Report 2008 – Soziokulturelle Schlüsseltrends für die Märkte von morgen. Zit. nach Aichinger, Heidi: Horxsche Trendschau für 2008. In: Der Standard, 5./6.01.2008, S. 28.

324) Horx, Matthias und Peter Wippermann: Trendbüro. Was ist Trendforschung? Düsseldorf 1996, S. 14-15.

335) Horx, Matthias und Peter Wippermann: Trendbüro. Was ist Trendforschung? Düsseldorf 1996, S. 17-18.

326) Horx, Matthias und Peter Wippermann: Trendbüro. Was ist Trendforschung? Düsseldorf 1996, S. 129.

Im Alltag werden industriell hergestellte bzw. konstruierte Nahrungsprodukte geschätzt, andererseits werden Bionahrungsmittel gekauft. Auch die virtuellen Welten und die realen sinnlichen Erfahrungen würden einander beim Essen ebenso wie im übrigen Leben ergänzen³²⁷⁾, erklären Horx und Wippermann sinngemäß.

Insgesamt wird öfter als vor etwa dreißig Jahren außer Haus gegessen. Die Fusionsküche, eine moderne multikulturelle Mischküche, mit Asia-Geschmack kam in den späten 1980er-Jahren von Kalifornien nach Europa und war 2008 noch immer aktuell. Die befürchtete Geschmacksvereinheitlichung fand nicht statt. Heute treten die regionalen Besonderheiten wieder deutlicher zutage.³²⁸⁾ Bei allen gegenwärtigen Ernährungstrends dürfen die sozialen Unterschiede nicht vergessen werden. Nach Karmasin seien für die „Obere Gruppe“ mehrere Speisevarianten zugänglich, für die „unteren sozialen Schichten“ hingegen deutlich weniger. Fleisch ist derzeit für mehr oder weniger alle erschwinglich, sozial höher Gestellte können daher mit dem Fleischverzehr nicht protzen. Sie suchen andere Möglichkeiten, sich abzugrenzen. Durch die Hinwendung zu „demonstrativ friedlichen Nahrungsmitteln“, wie Bio- und Fair-Trade-Produkten, erfolgt eine neue Profilierung. Zudem weist bewusstes Speisen eher auf die „bessere Mittelschicht oder Oberschicht“ hin.³²⁹⁾ Kochevents und raffiniertes Kochen mit hochpreisigen Ingredienzien erwecken zwar Interesse, sind aber aus finanziellen Gründen wenigen zugänglich. Die starke Medienpräsenz der Kochaktionen lässt den Eindruck entstehen, jeder könne mitmachen, was jedoch nicht zutrifft.

In diesem Kapitel werden jene Trends betrachtet, die mit den *Wildpflanzen* in Zusammenhang zu bringen sind. Das schnelle Essen, meist mit McDonald's, Burger King, Schnitzl Fritz oder ähnlichen Schnellimbissketten verbunden, hat den Gegentrend *Slow Food* evoziert. Bewusstes Essen in Ruhe, Interesse für die Herkunft und die Herstellung von Nahrungsmitteln sowie das Sammeln und Verarbeiten von Wildpflanzen sind Aspekte, die sich in den Slow Food-Aktivitäten finden. Viele Menschen nehmen sich weniger Zeit zum Kochen, sie greifen also zum

327) Vgl. Horx, Matthias und Peter Wippermann: Trendbüro. Was ist Trendforschung? Düsseldorf 1996, S. 64; dazu auch Salomon, Martina und Walter Müller: Zauberer am Herd abseits des Küchenalltags. In: Der Standard/Themenbeilage, 23./24.08.2003, S. 2.

328) Vgl. floh: All together now. Fusion-Küche ist im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. In: Der Standard/Rondo, 04.11.2004, S. 4-5; dazu Holzer, Florian: Der Mann, der weiß, wie's geht. Der gebürtige Belgier Jan Georgers Vongerichten gilt als der Superstar unter den Starköchen der Welt. In: Der Standard/Rondo, 17.09.2004, S. 20.

329) Vgl. Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt. München 1999, S. 226.

Convenience Food.³³⁰⁾ Manchmal aber werden Kochfeste und Schaukochen veranstaltet, bei denen lustvoll und kreativ gekocht wird, hin und wieder auch nach vorherigem Wildkräutersammeln. Ernährungswissenschaftler und Ärzte erinnern uns daran, dass wir auf den Inhalt unserer Nahrung achten sollen, aber Untersuchungen ergeben, dass auf Masse gezüchtetes Kulturgemüse an Vitaminen und Mineralstoffen verloren hat. Also muss dafür Ersatz geschaffen werden: Lebensmittelhersteller und Pharmafirmen sind eifrig bemüht, uns *Functional Food* und *Nahrungsergänzungstoffe* nahezubringen. Als Alternative zum *konstruierten Lebensmittel* stellt „Nature Food“ also etwas *Natürliches* und *fair Hergestelltes* dar, daher werden vermehrt Bionahrungsmittel und Bioprodukte gekauft. *Besonders natürlich* sind die wild wachsenden Kräuter und Früchte, die zusätzlich noch eine Fülle von sekundären Pflanzeninhaltsstoffen enthalten.

Der Einheitsgeschmack im vorgefertigten Nahrungsmittel und die fertigen Gewürzmischungen lassen die Sehnsucht nach dem besonderen Geschmack wachsen. Man will seine Geschmacksnerven wieder anregen. In diesem Zusammenhang ist das Auftauchen des Trendgeschmacks *Bitterness* zu verstehen, der bitteren Ruccola-Salat und bittere asiatische Gemüse begehrenswert macht. Auch die meisten Wildpflanzen enthalten eine Menge Bitterstoffe. Einige Menschen suchen das Besondere im Essen, den ausgefallenen Geschmack in aller Schlichtheit und Sinnlichkeit. *Wild Food* kann den Luxus der exquisiten Art bieten. *Wildes* kann man meist nicht kaufen und das Erwerben ist nur wenigen Auserwählten möglich. Das Sammeln verlangt Spezialwissen und einen hohen Zeitaufwand, beides Kriterien, die sich unabhängig vom persönlichen Befinden auch mit Luxus verbinden lassen.

5.1 Fast Food contra Slow Food

Fast Food oder *Junk Food*: Alle reden davon, viele bewerten es negativ, und wenige geben zu, es zu konsumieren. Die beiden Begriffe werden oft synonym verwendet; der Wortbedeutung nach bedeutet *Fast Food* nur *Schnelles Essen*, während mit *Junk Food* Nahrung von geringem Nährwert, aber hoher Kalorienzahl bezeichnet wird. Sabine Schupp nennt noch zusätzlich „schnelle Produktion, schnelle Verfügbarkeit und schnellen Verzehr“ als Kennzeichen von Fast Food.³³¹⁾ Im Gegensatz dazu steht *Slow Food* nicht nur für Qualität und Genuss, sondern auch

330) Vgl. Dollinger-Woidich, Angelika: Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel (= Grazer Beiträge zur Europäischen Ethnologie, 2). Graz 1989, S. 7.

331) Duden. Das Fremdwörterbuch. Mannheim u. a. 1990, S. 247, Sp. 1 sowie S. 375, Sp. 3; vgl. Schupp, Sabine: Fast Food auf dem Vormarsch? Wirtschaftliche, gesellschaftliche und kulturelle Dimensionen des „schnellen Essens“. In: Schupp, Sabine (Hg.): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998, S. 9.

für die Verwendung von Produkten mit *authentischem Charakter*, wobei die „Kultivierung des Geschmacks und die Unsterblichkeit des Einfachen“³³²⁾ zelebriert wird. Während *Fast Food* eher etwas für die unteren sozialen Gruppierungen ist, entspricht *Slow Food* den wohlhabenderen Milieus. Hier spielen unterschiedliche Preiskategorien eine Rolle, allerdings eine geringere als man glauben würde. Ein *Fast Food*-Menü ist nicht so preisgünstig wie gemeinhin angenommen und propagiert wird. Speziell die „Happy Meals“ in *Fast-Food*-Lokalen, die einen gewissen Genuss und „Fun-Gefühl“ inkludieren sollen, wollen gut bezahlt sein. *Slow Food* versucht sich vom elitären Club der kaufkräftigen, gebildeten Schicht zu einem Club *aller* Genussfreudigen zu wandeln. In Italien sei das kein Problem, meint Trixi Jandresits, Gouverneurin von *Slow Food* Österreich, welche die Bewegung allgemein verfügbar machen möchte. Dies erweist sich auf dem Land einfacher als in den Städten. Seit 1999 gibt es zusätzlich die *Vereinigung Cittaslow*, die auf die städtischen Lebensqualitäts-Merkmale Bezug nimmt.³³³⁾ Die hinter den beiden Ernährungstrends *Fast Food* und *Slow Food* stehenden Ideen sind völlig konträr.

5.1.1 Tempo im Leben und beim Essen: *Fast Food*

Weil Kinder in den Industrieländern, also auch in Europa immer dicker werden, wird im Rahmen der EU seit März 2007 ein Verbot der an sie gerichteten *Junk Food*- und Snacks-Werbung überlegt. Von der Nahrungsmittelindustrie wird verlangt, weniger Fett, weniger Zucker und weniger Salz zu verwenden, andernfalls soll mit Hilfe von EU-Gesetzen eingegriffen werden.³³⁴⁾ Ungesundes, mit industriell hergestellten Aromen, zu viel Fett und Transfetten zubereitetes Essen bekommt man auch an Imbissständen: Pizza, Kebab, Schnitzel und Würstel werden zu jeder Tageszeit angeboten; gegessen wird im Stehen, am Weg zu U-Bahn, im Auto oder am Weg zum nächsten Termin. Man hat offensichtlich untertags keine Zeit, geruhsam

332) Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 102.

333) Cittaslow wurde ebenfalls in Bari gegründet. Vgl. Koreimann, Claudia und Trixi Jandresits: Das Bewusstsein, dass man weiß, was man isst. In: Der Standard/Album, 16.08.2003, S. 4; ebenso http://de.wikipedia.org/wiki/Slow_Food, S. 2, am 20.03.2007. In Italien nennen sich 2007 32 Kleinstädte „Cittàslow“, Enns wurde im gleichen Jahr zur ersten österreichischen „Cittàslow“ ernannt; dazu Haidinger, Robert: Die Stadt der Schnecken-häuser. In: Der Standard/Reisebeilage, 18./19.08.2007, S. 1.

334) help.orf.at am 07.03.2007; sowie Bräuer, Simone: Die Folgen der Maßlosigkeit. http://global2000.at/pages/gnews04_4le3.htm, am 02.04.2007; ebenso Herrmann, Frank: Jamie Olivers gesunde Schulkost ist nun amtlich eingeführt. In: Der Standard, 06.09.2007, S. 6; auch: Gunther Hirschfelder, der das heutige Fast Food mit den „Snacks“, die sich die Menschen im Paläolithikum unterwegs einverleibten, wie z. B. Pflanzenschösslinge, Weichfrüchte, Nüsse, Samen, Schnecken und Käfer, vergleicht; vgl. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a. M. u. a. 2001, S. 22; bei einer Umfrage unter 50 Jugendlichen gaben mehr als der Hälfte an, häufig und gern *Fast Food* zu essen, obwohl sie wüssten, dass es schädlich sei; dazu http://www.igfsek2.de/nahrung/fast_food.htm, S. 1-2, am 02.04.2007.

zu essen und spart die Zeit der Mittagspause für *Wichtigeres*. Dieses flotte Essen bedarf starker Geschmacksreize, weil während der Straßenüberquerung die Aufmerksamkeit anderwärts fixiert ist. Deshalb sind die Pizzaschnitte, das Kebab, das Schnitzel oder das Würstel besonders würzig, besonders scharf, besonders salzig oder das Marzipankipferl besonders süß.

Fast Food ist keine Errungenschaft unserer Zeit, denn in anderer Form, nämlich in jener der Straßengarküchen, gab es *Fast Food* schon im antiken Rom (thermopolium) und im mittelalterlichen Mitteleuropa. Die arme Bevölkerung, die keine Küche besaß, holte sich von dort das Essen. Heute haben die „Dai pai Dongs“ in China, Hongkong, Südkorea und Thailand, die sich mit den antiken und mittelalterlichen Garküchen vergleichen lassen, den Status einer Touristenattraktion erlangt und tragen zum Lokalkolorit bei.³³⁵⁾

Ärzte schlagen bereits Alarm und die meisten Menschen wissen es auch: Zu schnell, zu viel, zu fett, zu salzig und zu süß zu essen, ist ungesund.³³⁶⁾ Jedoch nicht nur McDonald's trägt mit seinen Produkten dazu bei. Nun stellt sich die Frage, warum man sich nicht die nötige Ruhe für das Essen nimmt. Die schnelllebige Zeit wird vorgeschoben: keine Zeit fürs Essen und keine Zeit für Besinnung. Die Ungeduld treibt uns, alles soll schon erledigt, erlebt und geschehen sein. Dies bedeutet auch eine Nichtachtung der eigenen Person. Das Bedürfnis des Sättigens ist mit dem Bedürfnis des Riechens, Schmeckens und des Genießens verbunden. Der Magen dankt es, wenn er nicht bombardiert wird, sondern gut zerkleinerte und eingespeichelte Lebensmittel in verträglicher Menge in Empfang nehmen darf und der Körper schätzt es, wenn er nicht gleichzeitig die Beine in Bewegung halten muss.

Ray Keoc war der Schöpfer der „McDonald's-Erfolgsstory“, der etwa 1954 das erste *Drive-in-Lokal* von den Brüdern McDonald übernahm. Sein Traum war es, ein „Schlaraffenland (...), in dem alle jederzeit zu essen haben“ zu schaffen. Er verwirklichte diese Idee in Form der Fast Food-Kette in vielen Ländern. Dieser Aufschwung war allerdings nur in einer Gesellschaft möglich, in der Mobilität und Fluktuation positiv besetzt sind.³³⁷⁾ Christoph Wagner

335) Dazu <http://www.hongkong24.net/hongkong/restaurants>, am 20.01.2007.

336) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 49; sowie Schupp, Sabine: McDonald's als Zielscheibe öffentlicher Kritik. In: Schupp, Sabine (Hg.): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998, S. 30-31.

337) Vgl. Wagner, Christoph: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens. Frankfurt a. M. 1995. S. 260-262.

hält es für ein urbanes Phänomen, weil *Fast Food* ursprünglich ein Armeleute-Essen war und das städtische Proletariat dadurch zu preislich erschwinglichem Essen kam.³³⁸⁾ Inzwischen hat sich das Image der *Fast Food*-Ketten geändert und damit hat auch eine andere Klientel die moderne, lockere und jugendliche Atmosphäre schätzen gelernt.

Kinder werden besonders von „Roland McDonald“ (Maci-Clown), den Geschenken und der Anziehungskraft der Spielecke angelockt.³³⁹⁾ Durch Standardisierung hat *Fast Food* zwar eine *neue Qualität* gewonnen, denn Regionalspeisen wurden dem Sortiment angepasst³⁴⁰⁾. Internationalität wird mit „China Wochen“, oder „Los Wochos“ (mexikanische Wochen) vermittelt. Die grundsätzlichen Vorwürfe der ungesunden Nahrungszusammensetzung blieben allerdings berechtigt.

Die „McDonaldisierung der Ernährung und die Markteroberung durch die Multis“ bedroht uns, ist Christa Wichterich überzeugt. Geschmäcker sollen gleichgeschaltet werden, das Ziel sei *Junk Food* mit künstlichen oder naturidenten Aromastoffen und geringem Nährwert. So wäre es möglich, sich mit „technologischer Arroganz über die Zyklen der Natur“ hinwegzusetzen.³⁴¹⁾ Thomas Kleinspehn hingegen sieht in der *Fast Food*-Entwicklung nur die natürliche Folge „des Prozesses der Entfremdung von der Ernährung ... (sowie) die Vollendung der Maschinenvorstellungen ... (verbunden mit) der Idee von der Mangelbeseitigung des 17. und 18. Jahrhunderts“. Gleichzeitig spricht er die „Nivellierung von Fest- und Alltag“ an. Jede Mahlzeit solle heute ein Fest sein; allerdings auf unterschiedlichem Niveau.³⁴²⁾ An diesen Aussagen ist erkennbar, wie zwiespältig die Meinung über *Fast Food* sein kann. Zwar werden das Werbekonzepte und Speisenangebote verändert, der Grundfehler des schnellen Essens kann damit aber nicht behoben

338) Vgl. Wagner, Christoph: *Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens*. Frankfurt a. M. 1995. S. 45.

339) In den McDonalds-Filialen werden mit großem Erfolg Kindergeburtstags-Parties gefeiert und die Kinder verlangen danach: Gesprächsnotiz vom 20.05.2007: Florentina N. (Jg. 2000), Jaqueline K. (Jg. 2001), Rhea N. (Jg. 2004), sowie deren Mütter. Laut einer Studie der Stanford-Universität und des Lucile-Packard-Kinderkrankenhauses in Kalifornien schmeckt „Drei- bis Fünfjährigen jegliches Essen besser, wenn das Logo der Fastfood-Kette McDonald's auf der Verpackung“ zu sehen ist. AFP: Appetitanregendes Logo. In: *Der Standard*, 10.08.2007, S. 5. Die Vorstellung, Kinder seien in diesem Ausmaß von Werbung abhängig, ist äußerst besorgniserregend.

340) Vgl. Schwendter, Rolf: *Arme essen – Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie*. Wien 1995, S. 234.

341) Wichterich, Christa: *Fast Food, Junk Food, Novel Food oder die verlorene Macht der Köchin*. In: Schupp, Sabine (Hg.): *Fast Food (BUKO Agrar Dossier, 21)*. Hamburg 1998, S. 97-98.

342) Kleinspehn, Thomas: *Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens*. Frankfurt a. M. 1987, S. 385.

werden.³⁴³⁾ Ernährungswissenschaftler sind der Ansicht, dass die Ausgewogenheit der Inhaltsstoffe trotzdem nicht gegeben ist.³⁴⁴⁾

Im „Super Size Me“, einem Dokumentarfilm, zeigte Morgan Spurlock in einem Selbstversuch die gefährlichen Folgen von übermäßigem Verzehr von *Maci-Speisen*. Die Fast Food-Lobby wies jede Verantwortung an den Folgen zurück, denn die alleinige Verantwortung liege bei den Konsumenten bzw. den Eltern der kindlichen Konsumenten. Die Inhaltsstoffe wären bekannt gemacht worden, also hätte man sich nur informieren müssen. Die Folge des Films und der Proteste war jedoch, dass mehr Salat angeboten wurde und die ganz großen Portionen verschwanden.³⁴⁵⁾ Auch Christoph Wagner beobachtet für Österreich ein verbessertes Nahrungsangebot als Folge der Kritik an der Fast-Food-Ketten: Es werden Salatbars, Soja-Hot-Dogs, Diät-Pizzen und Vollkorngebäck angeboten. Wagner ist überzeugt, dass „Fast Food“ unserem Zeit-Verständnis entsprechen würde und meint, eine Aussöhnung zwischen Fast Food und Slow Food zu erkennen.³⁴⁶⁾

Allerdings fasst Wagner den Begriff Fast Food sehr weit: Er vermengt Fast Food mit Convenience Food (vorgefertigt) und Fast Casual (schnell, fein, gesund). Gute Qualität und schnelles Essen ließe sich sehr wohl vereinen, sind Wagner und Rützler der Meinung.

343) Im Sommer 2006 wurde propagiert, man könne sich bei McDonalds mit zusätzlichen Salaten „gesund und ausgewogen“ ernähren. Im Jänner 2007 wird damit geworben, dass Fleisch und Kartoffel ausschließlich von österreichischen Bauern stammen, „meist aus kontrolliertem Anbau“. Als vertrauensbildende Maßnahme werden Bauern und Kühe gezeigt. Im März 2007 hießen die entsprechenden Schlagworte in der Werbung: „Die Ernährung unserer Kinder liegt Ihnen am Herzen. Uns auch.“ In: Internet-, Fernseh- und Radio-Werbung, vgl. <http://derstandard.at/?url=/?id=2748741>, am 20.02.2007 und Flugblatt aus 03.2007. Wie stark „McDonald’s“ im Zentrum der Kritik steht, oder besser stand, lässt sich auch mit dem Ausdruck „McNepp-Job“ beweisen: Typisch für ein Arbeitsverhältnis bei „McDonald’s“ seien viel Arbeitsaufwand und kaum wirtschaftlicher Nutzen. Die Angriffe bezüglich der Rohstoffqualität und des Nährwertes betreffen möglicherweise deshalb fast ausschließlich „McDonald’s“, weil dieser in der Werbung dominiert.

344) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 49.

345) Der Film wurde 2002 in den USA gedreht. Morgan Spurlock nahm 30 Tage ausschließliche McDonald’s Menüs zu sich. Die Folge waren 12 kg Gewichtszunahme, stark erhöhte Blutfett-, Harnsäure- und Zuckerwerte, außerdem ständige starke Übelkeit, Herzrhythmusstörungen und depressive Verstimmung sowie eine gewisse Abhängigkeit von *Maci-Menüs* und das *Bedürfnis nach mehr*. Besonders prangert Spurlock die auf Kinder und junge Jugendliche ausgerichtete Werbestrategie, Lokalausstattung und Menüzusammenstellung an. Kinder würden fürs Leben geprägt bzw. verdorben. Die Informationslisten für die Nahrungsinhaltsstoffe wären sehr unübersichtlich bzw. in den Lokalen versteckt aufgehängt oder fehlten überhaupt. (04.2007 in Wien waren sie ebenfalls unübersichtlich). Kamalzadeh, Dominik und Morgan Spurlock: Wir essen uns zu Tode. In: Der Standard. 22.10.2004, S. 25 sowie Film „Super Size Me“. ORF I, 15.03.2007.

346) Vgl. Wagner, Christoph: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens. Frankfurt a. M. 1995, S. 226- 227; Carsten Stille spricht sogar von einer möglichen Aussöhnung zwischen Fast Food und Vollwertkost. Wie er sich das vorstellt, erwähnt er nicht. Vgl. Stille, Carsten: Fast Food vegetarisch – der Trend der Zukunft? In: Schupp, Sabine (Hg.): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998, S. 111.

Schnell, gut und gesund ist die Devise von *Fast Casual*: „Quick-fine-dining-healthy-food-concepts“ nennen sich auch die Konzepte der neuen USA-Schnellrestaurants. Nach Rützler stehe diese neue Küche zwischen „McDonald's“ und Jamie Oliver: fein, klein, frisch und schnell hergerichtet - eine Mischung alter und neuer Konzepte.³⁴⁷⁾ Theoretisch ist diese neue Speiseform vorstellbar, ob sie sich in der Praxis bewährt, muss sich erst zeigen.

5.1.2 Entschleunigung des Alltags: *Slow Food*

Vielen Menschen in der westlichen Welt ist das vorgegebene Tempo zu hektisch. Das tägliche Hetzen und Getriebenwerden lässt den Wunsch immer mächtiger werden, Ruhe zu genießen. Zumindest jene, die den Zeitdruck noch bewusst spüren, versuchen sich ein Zeitfenster der Muße und Beschaulichkeit zu schaffen, beim geruhsamen Tun oder Genießen im Museum, im Konzert, in der Natur, beim Sport, im Gasthaus, oder einfach beim Kochen und Essen. Interessant ist, dass sowohl „Modernisierungsgegner als auch -befürworter“ eine *Lebensentschleunigung* fordern. Man muss derzeit von einem Zeit-Paradoxon sprechen. Unsere Lebenszeit hat sich zumindest statistisch verlängert, die offizielle tägliche Arbeitszeit hat sich bis vor kurzem vermindert und trotzdem entsteht der subjektive Eindruck, keine Zeit zu haben und hetzen zu müssen.³⁴⁸⁾ Grund dafür könnte die „Sucht nach mehr“, das Überangebot an Waren und Veranstaltungen sowie die Werbung hierfür sein.

In Österreich und Deutschland existieren Vereine, welche die Entschleunigung zu ihrer Maxime erhoben haben.³⁴⁹⁾ Es besteht also Bedarf an bewusster Verlangsamung des Alltags und des Lebensstils. In diesem Zusammenhang lässt sich die *Slow Food* Bewegung sehen. In ihrem Sinne hat sich eine Personengruppe den natürlichen Genuss zum Ziel gesetzt. Sie strebt das bewusste Genießen in Muße im Kreise Gleichgesinnter an, wobei der Muße die größere Bedeutung zukommt. Es sind Menschen, denen es wichtig ist, zu wissen, woher ihre Lebensmittel kommen, wie ihr Fleisch gezüchtet, wie ihre Nudeln hergestellt worden sind und wo ihr

347) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 50. Jamie (Trevor) Oliver wird auch *The Naked Chef* genannt.

348) Vgl. EU-Kommission: Von der Zeit zum Arbeiten zur Zeit zum Leben. In: Europäische Kommission, GD Beschäftigung, Arbeitsbeziehungen und soziale Angelegenheiten: Eine europäische Informationsgesellschaft für alle, 1977. In: <http://members.aon.at/ro.neunteufel/zitate.htm>, am 16.03.2007, S. 2.

349) Vgl. Hilpold, Stephan und Hermann Lübke: Alle Fließbänder stehen still. Entschleunigung als Chance. In: Der Standard/Album, 06.11.2004, S. 3. Der „Verein zur Verzögerung der Zeit“ möchte der Hektik des Alltags genussvolle Bedächtigkeit entgegensetzen (Entschleunigung). Die Mitglieder verpflichten sich „zum Innehalten (...) dort, wo blinder Aktionismus und partikulares Interesse Scheinlösungen produziert.“ Zeitverein; in: <http://members.aon.at/ro.neunteufel/zeitvere.htm>, am 16.03.2007. Der internationale Verein ist aus dem österreichischen hervorgegangen, http://www.zeitverein.de/framesets/fs_geschichte.html, am 16.08.2007.

Gemüse gewachsen ist. Sie legen auch selbst Hand an, z. B. beim Herstellen von Brot und beim Ernten von Wildkräutern.

Genussvolles Essen verlangt Zeit: Zeit um zu fühlen, Zeit um zu riechen und Zeit um zu schmecken. Der Wert der Langsamkeit für das Erinnern und das In-Erinnerung-Halten darf nicht unterschätzt werden, denn die Erinnerung hat Anteil an Geschmacks- und Esskultur.³⁵⁰⁾ Die Slow Food-Philosophie beinhaltet noch eine weitere Komponente. Die Mitglieder sehen ihre Verpflichtung darin, das Erbe an alten Nahrungsmitteln sowie die damit verbundene Tradition und Kultur zu erhalten. Ebenso ist es ihnen wichtig, dass die Nahrungsmittel fair produziert werden, sodass weder Umwelt, Menschen oder Tier- und Pflanzenwelt unnötig zu Schaden kommen. Slow Food-Vertreter fühlen sich als Teil und als Partner in der Nahrungsmittelproduktion.³⁵¹⁾

Im Zusammenhang mit Slow Food ist ein neues Bewusstsein für Qualität und Tradition entstanden. Genuss braucht „MahlZeit“. „Statt hastigem Schlingen steht beim *KultiWirten* das genussvolle und entspannte Genießen auf dem Speiseplan. Slow Food statt Fast Food ist hier das Motto.“ Dies gilt als Slogan für spezielle Gasthäuser, sie sollen als *Entschleunigungszonen* fungieren.³⁵²⁾

Um die wesentlichen Aspekte der Slow Food-Philosophie deutlich zu machen, seien hier Ausschnitte aus dem *Slow Food*-Manifest zitiert:

„Die Industriegesellschaft hat zuerst die Maschine erfunden und nach ihr das Leben modelliert. Mechanische Geschwindigkeit und rasende Beschleunigung werden zur Fessel des Lebens (...).

Aber der homo sapiens muß sich von einer ihn vernichtenden Beschleunigung befreien und zu einer ihm gemäßen Lebensführung zurückkehren. Es geht darum, das Geruhsame, Sinnliche, gegen die universelle Bedrohung durch das *Fast-Life* zu verteidigen (...).

Gegen die Verflachung des *Fast Food* setzen wir den Reichtum der Geschmäcker regionaler Küchen. Wenn das *Fast Life* im Namen der Produktivität unser Leben kastriert, Menschen und Umwelt bedroht, so muß die *Slow Food Bewegung* die entsprechende Antwort einer neuen Avantgarde sein (...).

Die *Slow Food-Bewegung* versucht, die Zukunft der Menschheit mitzugestalten.

350) Die Autoren beziehen sich nur allgemein auf den Wert von Erinnerungen. Vgl. Heintel, Peter und Larissa Krainer: Lob der Langsamkeit. In: Der Standard/Album, 30.11.2002, S. 3.

351) Vgl. Our philosophy. http://www.slowfood.com/about_us/eng/philosophy.lasso, am 16.03.2007.

352) Unser beste Seit'n (Wirtshauszeitung der OÖ KultiWirte, 6), Jänner/Februar 2006, S. 1.

Die *Slow Food-Idee* bedarf einer breiten, qualifizierten Unterstützung, um unter dem Zeichen der Langsamkeit eine internationale Bewegung zu formieren.“³⁵³⁾

Die *Slow Food*-Bewegung wurde 1986 in Italien als Gegenbewegung zur Fast Food-Bewegung und der Amerikanisierung gegründet. „Slow Food öffnet die Sinne“, lautet ihr Slogan.³⁵⁴⁾ Die Italiener identifizieren sich besonders mit ihren Produkten, vor allem dem Wein des Ortes, dem Obst und dem Gemüse der Region. Ihr Genuss ist nicht nur den Reichen vorbehalten. Gerade deshalb konnte in Italien diese Bewegung entstehen. Carlo Pertini war der italienische und ist jetzt der internationale Präsident der *Slow Food*-Bewegung. Er beklagt die EU-Hygiene-Vorschriften, die den kleinen Lebensmittelproduzenten die Möglichkeit nehmen, weiter ihre regionalen Spezialitäten herstellen zu können. Dies bedeute einen kulturellen Verlust, eine Verarmung an geistigen und kulturellen Kräften. Auch die genveränderten Sorten und die damit verbundene Vereinheitlichung der Baum-, Feld- und Gartenfrüchte trage dazu bei, dass die regionalen Sorten ganz zu verschwinden drohen.³⁵⁵⁾

Der vorerst kleine exklusive Verein vergrößerte sich rasch, von 35 Ländern (1998), in denen die *Slow Food*-Bewegung Fuß gefasst hatte, erweiterte sich die Anzahl auf 104 (2005). In den Ländern ist der Verein in Convivien (Ortsgruppen) eingeteilt, die in kulinarisch interessanten Regionen gegründet werden. Die Gruppe steht für kulturelle Individualität und Vielfalt. Ein „europäischer, mediterraner Lebensstil“ ist eines der Ziele der Bewegung, der den Genuss hervorhebt.³⁵⁶⁾ Höhepunkte waren Slow Food Festivals in Münster (1997), Frankfurt (1998) und Lübeck (1999), die mit Produkt-Präsentationen, Verkostungen und ernährungspolitischen Diskussionen verbunden wurden. Nach wie vor finden alle zwei Jahre in Deutschland Fachmessen im *Slow Food*-Bereich statt.³⁵⁷⁾ Von den großen Veranstaltungen wird in den Medien berichtet.

353) Kennzeichen ist eine kleine Schnecke; in: <http://members.aon.at/ro.Neunteufel/zitate.htm>, am 16.03.2007, S. 5.

354) Wagner, Christoph: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens. Frankfurt 1995, S. 264-267.

355) Buralli, Carlo: und Rike Fochler: Essen mit Genuss – die Slow Food Bewegung setzt auf Ursprüngliches und alte Sorten (Reportage im Rahmen des Ernährungsschwerpunktes des ORF, 12.-17.03.2007). ORF II, 16.03.2007. Dazu eine Anekdote: Der Bäcker Luci Di Gesù setzte sich 2006 in Bari, Apulien, gegenüber der McDonald's Filiale durch. Seine traditionellen Qualitätsbrote verdrängten Hamburger und Big Mac. Vgl. Mumelter, Gerhard: Bäcker besiegt McDonald's. Italien: Imbissfiliale konnte nicht mit Brotspezialitäten konkurrieren. In: Der Standard, 17.01.2006, S. 6.

356) Bösche, Buchard: Die internationale Slow Food-Bewegung in Hamburg. In: Schupp, Sabine (Hg.): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier 21). Hamburg 1998, S. 119; sowie Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 102.

357) Vgl. Bösche, Burchard: Die internationale Slow Food Bewegung in Hamburg. In: Schupp, Sabine (Ed.): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier 21). Hamburg 1998, S. 119-121.

Anlässlich des 4. *Slow Food*-Weltkongresses (2003) fand in Neapel eine Ausstellung von alten Tier-, Obst- und Gemüsesorten statt, wobei 120 Produzenten „vom Vergessen bedrohte Lebensmittel“ präsentierten. Kleinproduzenten, Bewahrer und Züchter versammelten sich zum Gedankenaustausch. Ein stimmungsvolles Abendessen bei Kerzenlicht mit traditionellen Spezialitäten ließ das Treffen in Pompeji kulinarisch ausklingen.³⁵⁸⁾ Um dem Gedankengut der *Slow Food*-Bewegung auch einen theoretischen Hintergrund zu geben und die Ideen wirkungsvoll verbreiten zu können, wurde 2004 die Universität der gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo bzw. in Colorno gegründet.³⁵⁹⁾

Österreich war 1989 eines der Gründungsmitglieder von „Slow Food International“. Bis 1997 kannte man *Slow Food Austria* kaum, erst dann wurde der Verein aktiv. *Slow Food* Veranstaltungen finden themenbezogen in kulinarisch interessanten Regionen, in Kooperation mit Firmen oder Produzenten, die zur *Slow Food* Philosophie passen, statt. Es wird Information geboten und die Verkostung regionaler Spezialitäten ermöglicht.³⁶⁰⁾

Slow Food-Produkte mit authentischem Charakter werden besonders geschätzt und mit *Slow Food* wird die „Kultivierung des guten Geschmacks“ gefeiert.³⁶¹⁾ Mit dem Verlust der kulturellen Bedeutung der Essens-Tradition, etwa durch *Fast Food* Angebote, lockere sich die Wertschätzung der Speisen, womit eine kulturelle Dimension verloren gehe.³⁶²⁾ *Slow Food* hat in Deutschland und auf internationaler Ebene die Kampagne „Arche des Geschmacks“ initiiert. Dies bedeutet, dass traditionelle Produkte, Gemüse- und Obstsorten „Produkt der Arche“ werden können und somit besonderen Schutz genießen.³⁶³⁾ Oberstes Ziel ist der *Erhalt der geschmacklichen Vielfalt*.

358) Mürmelter, Gerhard: Denkmalschutz für Sardinien. In: Der Standard/Rondo, 28.11.2003, S. 6.

59) Sie soll ein Gegengewicht zu den technischen bzw. naturwissenschaftlichen Ernährungswissenschaften an den regulären Universitäten darstellen. Das Projekt entstand aus der Zusammenarbeit von „Slow Food“ und den gastronomischen Regionen Emilia Romagna und Piemont. Vgl. Taroni, Michaela: Essen lehren mit humanistischem Ansatz. „Slow Food“ richtet in Italien eine „Universität gastronomischer Wissenschaften“ ein. In: Der Standard International, 28.04.2004, S. 5; sowie <http://derstandard.at/PDA/?id=2678271>, am 05.12.2006. Deutsche Akademie für Kulinaristik in Bad Mergentheim: http://de.wikipedia.org/wiki/Slow_Food, am 05.12.2006.

360) <http://www.slowfoodaustria.at>, am 18.03.2007.

361) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 101.

362) Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München 1993, S. 191-193.

363) <http://www.slowfoodaustria.at>, am 27.01.2007.

Ganz in diesem Sinne arbeitet in Österreich seit 1994 die Arche Noah in Schiltern (Niederösterreich). Diese „Gesellschaft zur Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt“ hat sich nicht nur zur Aufgabe gestellt, alte Obst-, Gemüse- und Kräutersorten zu bewahren und weiter zu geben, sondern auch durch ihre Arbeit ein *lebendiges Geschmacksmuseum* zu fördern. Dementsprechend wurde 2003 in Schiltern den Mitgliedern und Freunden der Bewegung ein spezielles Menü aus fast vergessenen Gemüsesorten serviert.³⁶⁴⁾ Ein anderer wichtiger Partner von Slow Food ist der Burgenländer Erich Stekovits, der sich auf Tomaten spezialisiert hat. Er züchtet 3000 Sorten und verarbeitet eine Menge davon in vielfältiger Weise in seinem Betrieb.³⁶⁵⁾ Die Geschmacksvielfalt kommt dem *Slow Food*-Gedanken entgegen. So hat auch der Waldviertler Unternehmer Helmut Hundlinger ein „Waldviertler Convivium“ gegründet, um den Kampf gegen den „Untergang der traditionellen Ess- und Trinkkultur“ besser führen zu können.³⁶⁶⁾

Die Vertreter des *genussvollen Essens* sind davon überzeugt, dass die Geschmacksnerven herangebildet werden müssen. „Good, clean and fair“ kann man nur essen, wenn man Bescheid über die Herkunft der Nahrungsmittel und die Hersteller der Produkte weiß. Der Verein sorgt deshalb dafür, dass in jedem Convivium ein Schulgarten mit Gemüse und Kräutern angelegt wird. Kinder sollen sehen, wo und wie die Pflanzen wachsen, wie sie sich angreifen, wie sie riechen und schmecken, bevor sie verarbeitet werden. Die Convivien-Vertreter bringen Erzeuger und Züchter mit den Konsumenten zusammen, sie besuchen Apfelbauern, Käsehersteller, kleine Bäckereien, die Spezialbrote herstellen, und führen „Taste Workshops“ durch.³⁶⁷⁾

364) Vgl. Schrampf, Luzia: Lokale Genüsse. Essen und Trinken im Zeichen der Schnecke in Österreich. In: Der Standard/Album, 16.08.2003, S. 4.

365) Vgl. Buralli, Carlo und Rike Fochler: Essen mit Genuss – die Slow Food Bewegung setzt auf Ursprüngliches und alte Sorten (Reportage im Rahmen des Ernährungsschwerpunktes des ORF, 12.-17.03.2007). ORF II, 16.03.2007.

366) Vgl. <http://www.slowfoodaustria.at/index.php?option=com>, am 18.03.2007, S. 3. Am 16.03.2007 wurde im ORF I Niederösterreich heute, vom Slow Food Convivium Horn berichtet. Im Schloss von Horn war geplant, ein spezielles Menü aus regionalen Produkten zu servieren. In Mautern in der Wachau und in Rabenstein/ Pielach, im Mostviertel, bestehen ebenfalls Convivien; dazu <http://noe.orf.at/magazin/daheiminnoe>, am 18.03.2007.

367) Vgl. http://www.slowfood.com/about_us/eng/taste_education.lasso, am 16.03.2007. Die Kultköchin Sarah Wiener sorgt sich um den Geschmackssinn der Kinder. Das „Geschmacksfenster“ sei nur in der Kindheit geöffnet, ist sie überzeugt. Nur wer in den ersten Lebensjahren eine Vielfalt an unverfälschten Lebensmitteln schmecken gelernt hat, wird als Erwachsener zu den natürlichen Lebensmitteln greifen; andernfalls schmecken ihm nur mehr die chemisch veränderten Produkte, weil sie intensiver schmecken. Es sieht aus, „als sei diese Geschmacksconditionierung gewollt“. Sarah Wiener im Gespräch mit Claudia Stöckl, Frühstück mit mir. Radio Ö 3, am 18.03.2007.

5.1.3 Slow Food und Wildpflanzen

Mit Fast Food lässt sich die Zubereitung von Wildgemüse nicht in Verbindung bringen, mit Slow Food jedoch schon. Tatsächlich wird bei manchen Mitgliedertreffen mit Wildkräutern gekocht.³⁶⁸⁾ Die *Slow Food*-Bewegung ist ein Träger der Kräuterwelle in der Kulinarik. Das Ausgefallene, das kulturell Alte und die Mühe des Erntens kommen den elitären Geschmacks-Genießern entgegen. Sowohl in den Medien als auch im Internet lassen sich eine Menge Aktivitäten der *Slow Food*-Bewegung finden, die mit Kräutern zu tun haben. Einige Beispiele mögen hier genügen.³⁶⁹⁾

Neben der theoretischen Einführung in die Wildkräuterkunde werden Kräutersammel-Wanderungen durchgeführt und Kräuter zu mehrgängigen Menüs verkocht.³⁷⁰⁾ So wurde ein Spezialmenü bestehend aus Bärlauch-Rahmsuppe, Lammnüsschen im Wildkräutermantel mit Brennnessel-Schupfnudeln und einem Wildkräuter- und Heublumenparfait mit Erdbeeren serviert.³⁷¹⁾ Eine ungewöhnliche Zusammenstellung, könnte man meinen. Andererseits wurde hier mit viel Kreativität und Liebe etwas Außergewöhnliches serviert, das Zutaten mit wertvollen, gesundheitsfördernden Ingredienzien enthielt. Für das Südburgenland, Stadtschlaining, ist im Zusammenhang mit *Slow Food* eine interessante Internet-Adresse zu finden.³⁷²⁾ Die Kräuterpädagogin Monika Kleinschuster betreibt ein Zentrum für Kräuterpädagogik und arbeitet mit Slow Food Österreich zusammen. Seit 2005 bietet sie jedes Jahr Veranstaltungen zu den Themen „Kräuter rund ums Haus“, „Wildkräuter: frisches Grün im Frühling“, „Wurzelenergie und Wildobst“ und ähnlichen an. Auch einige Gaststätten in der Gegend haben sich auf Wildkräuter eingestellt und bieten Gerichte mit Kräutern an.

368) Am 19.11.05 kochte der Südtiroler Christian Egger für das Convivium Rheingau mit heimischen und rekultivierten (wild)en Kräutern. Der Koch befasst sich schon seit Jahren mit Kräutern in der Küche. http://www.slowfood.de/convivien/rhei.../suedtiroler_kraeuterkueche_mit_christian_egger, am 12.12.2006

369) Die Internetrecherche hat mehr als 700 Übereinstimmungen von den Begriffen *Wildkräuter* und *Slow Food* ergeben. Recherche am 09.06.2008.

370) „Wildkräuter dürfen in der guten Küche nicht fehlen“, war das Motto einer Slow Food Veranstaltung in Dornbirn am 26.10.1999. Nach dem Fachvortrag bereitete der Koch und Wildkräuterspezialist Josef Spiegel ein fünfgängiges Menü unter Verwendung von Wildkräutern zu. (Gasthaus Rose in Dornbirn-Haselstauden). Slow Food Vorarlberg hat am 21.05.2005 im Anschluss an den Besuch des Allgäuer Kräutergartens „artemisia“ die Teilnehmer zum Kräuterwirt, Gasthaus Rössle, in Stiefenhofen geführt; dazu: www.slowfoodvorarlberg.at/rueck99_wild-kraeuter.htm, am 21.03.2007.

371) Vgl. http://www.slowfoodvorarlberg.at/rueck05_kraeuter.htm, S. 1, am 18.03.2007.

372) Vgl. <http://members.aon.at/krauterundmehr>, am 20.03.2007; sowie e-mail-Anfrage an Fr. Kleinschuster am 21.03.2007, 2007 werden ähnliche Aktionen durchgeführt. Unter Slow Food Südburgenland war eine Ankündigung für eine Kräuterwanderung mit Maria Prinz durch Neuberg für den 16.03.2007 zu finden; vgl. <http://slowfoodsuedburgenland.wordpress.com>, am 20.03.2007. In Wien bezeichnet sich im Jahr 2006 das „Restaurant Himmelstube“ im Parkhotel am Ring als Slow Food-Restaurant. Es wird auch mit Wildkräutern gekocht.

Im Jahr 2006 wollte „Slow Food Waldviertel“ seinen Mitgliedern die *Früchte des Waldes* näher bringen und lud deshalb zu kulinarischen Spaziergängen ein, die dann an einem gedeckten Tisch im Freien ihren Abschluss fanden (Abb. 12). Die Frühjahrsroute endete bei Sauerampfer-Pesto in der Rindsroulade, Löwenzahn und Gänseblümchen im Salat, Brennnessel in der Suppe. „Impulswanderungen“ nennt der Organisator Franz Kadrnoska die *Spaziergänge für alle Sinne*, die helfen sollen, das Waldviertel besser kennen zu lernen. Es wurden u. a. noch eine Wildbeertour, eine Heilkräuterwanderung und eine Hochmoor-Pilzwanderung durchgeführt. Im Anschluss daran konnte das Sammelgut verarbeitet und genossen werden.³⁷³⁾



Abb. 12) Eine Aktion von Slow Food

Im Mai 2006 wurde eine Veranstaltung von *Slow Food Ostschweiz* organisiert, in deren Rahmen einige hungrige Mitglieder der *Slow Food*-Bewegung Wald und Wiese *nach Essbarem* absuchten. Dabei wurde unter fachkundiger Leitung eine Menge delikater Wildpflanzen bestimmt, vor Ort gekostet, geerntet und anschließend verkocht. *Slow Naturgenuss pur* war das Ergebnis. In diesem Rahmen finden öfter Wildkräuter-Aktionen statt. So wurde im Tessin eine Wildkräuterwoche initiiert. Als „absolutes Slow Food Highlight“ in diesem Zusammenhang wurde das von Haubenköchin Meret Bissegger³⁷⁴⁾ im Engadin gekochte Wildkräuter- und Wildpflanzenmenü angepriesen. In Deutschland finden Slow Food-Veranstaltungen mit Wildkräutern gleichfalls statt.³⁷⁵⁾

373) Vgl. Haidinger, Robert: Wildnis am Waldviertler Knödel. In: Der Standard/Rondo, 26.05.2006, S. 12; ebenso e-mail-Anfrage an Herrn Dr. Kadrnoska, am 21.03.2007, der bestätigt, dass 2007 ähnliche Aktionen durchgeführt werden.

374) Kräuterkundler Hanspeter Horsch führte; vgl. Higi, Michael: Rückblick Anlässe 2006. Wildkräuterküche, Heiden, AR: am 13.05.2006. Eindrücke des Anlasses Wildkräuterküche; dazu <http://www.slowfood-ost.ch/163.0.html>, am 18.03.2007. Im Tessin im April 2006; in: www.slowfood-ost.ch/uploads, am 18.03.2007. Im Engadin am 31.05.2007; in: www.slowfood.ch/211.0.html, am 20.03.2007.

375) Vom Convivium Frankfurt fand am 28.04.2007 eine Kräuterwanderung mit dem Spessarter Kräuterdoktor Eberhard Glänzer statt, danach bereitete Haubenkoch Stephan Dietz am Flössbachtaler-Hof ein abendliches Menü mit den gesammelten Wildpflanzen zu. 2006 war ebenfalls mit ihm Bärlauch geerntet und verarbeitet worden. Im Rahmen des Convivium Stuttgart wird ebenfalls eine Kräuterwanderung durchgeführt; in: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/frankfurt_m/termine/kraeuter, am 20.03.2007.

Die Verbindung von Wildkräuterküche und *Slow Food* lässt sich also mit all den eben ausgeführten Aktivitäten belegen. Die erste Erwähnung einer diesbezüglichen Aktion stammt aus dem Jahr 1999 aus Dornbirn. Vermehrte Angebote gab es in Österreich in den Jahren 2004 bis 2007. Auffällig ist, dass Wildkräuterwanderung und Wildkräuterkochen von den einzelnen Convivien meist nur einmal per Werbung angepriesen wurden; vielleicht war für die folgenden Aktionen eine solche nicht mehr nötig und wahrscheinlich wurden auch nicht alle Ereignisse im Internet angeboten. Von einem kontinuierlichen Wissenserwerb und dem mehrmaligen Verarbeiten der Wildpflanzen-Ernte ist nichts zu erfahren. Das dürfte auch nicht unbedingt das Ziel der Aktionen sein, sondern für den elitären Verein „Slow Food Österreich“ scheint die Exklusivität des Materials interessant zu wirken. Den Wildkräutern haftet – trotz der Kostenlosigkeit – ein Hauch von Luxus an.

An den Schluss dieses Kapitels sei ein Zitat aus dem Flugblatt (1986) von Greenpeace London gestellt, dass in der Klage des „McDonald’s“ Konzerns gegen Helen Steel und David Morris (Greenpeace-Vertreter) im Prozess 1993–1997 verwendet wurde: „Das Vergnügen, gesundes Essen zuzubereiten und miteinander zu genießen, hat auch eine politische Bedeutung: es ist ein wichtiger Schritt zur Selbstbestimmung, zur Rückgewinnung der Kontrolle über das eigene Leben, um eine bessere Gesellschaft zu schaffen, anstatt unsere Zukunft den zynischen und gierigen Händen von Konzernen wie McDonald’s zu überlassen.“³⁷⁶⁾ In gewisser Weise spricht dies den Kräuterkundigen und Wildpflanzenliebhabern aus der Seele. Auch taucht der Begriff „Selbstbestimmung“ immer wieder im Zusammenhang mit den Wildpflanzen auf.

5. 2 Convenience Food contra Kochevents

Viele Menschen wollen oder können sich heute auf Grund des Alltagsstresses nicht mehr die Zeit nehmen, aus einfachen Grundnahrungsmitteln Mahlzeiten herzustellen. Auch möchten Frauen oftmals nicht als *Hausmütterchen* gesehen werden oder sich selbst nicht als solche begreifen; Männer hingegen kochen zumeist lediglich zu besonderen Anlässen oder gar nicht.

376) Schupp, Sabine: „What’s Wrong with McDonald’s? Alles, was sie Euch nicht wissen lassen wollen ...“ (=Ausschnitt aus dem Flugblatt von London Greenpeace 1986). In: Schupp, Sabine (Hg.): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998, S. 128; ergänzend dazu: Im Prozess des „McDonald’s-Konzerns“ gegen Helen Steel und David Morris von Greenpeace wurde dieses Flugblatt als unberechtigter Vorwurf gegen den Konzern gewertet und gegen die beiden verwendet. In den Flugblättern war dem Konzern u. a. vorgeworfen worden, verantwortlich für die Abforstung der Regenwälder zu sein und den Kindern mit dem ungesunden Essen zu schaden. Sie wurden wegen Diffamierung zu einer hohen Geldstrafe verurteilt, die nicht eingetrieben wurde. „McDonald’s“ erlitt einen schweren Image-Verlust. In einem weiteren Prozess beim Strassburger Menschenrechtsgerichtshof wurden dem Britischen Staat wegen Verfahrensmängel und Verletzung der Meinungsfreiheit eine Bußzahlung an die Gruppe von Steel und Morris abverlangt. (14.04.2005). In: http://www.medien-recht.com/587-egmr_mcdonalds, am 17.07.2007.

Selbst begeisterte Hausfrauen des alten Schlags lieben die tägliche Kochroutine oft nicht und versuchen, ihr auszuweichen, indem sie die täglichen Mahlzeiten einfach bzw. rasch und zum Teil mit Fertigprodukten gestalten. Als gute Hausfrau und emanzipierte Frau gilt heute allgemein, wer mit möglichst wenig Aufwand an Mühe und Zeit eine wohlschmeckende, gesunde Mahlzeit auf den Tisch stellt. Es ist bequem, *Convenient Products*³⁷⁷⁾ zu verwenden. Kaum jemand schaut aber auf die Inhaltsstoffe und gerade das wäre nötig. Die Produkte sind auf lange Haltbarkeit ausgerichtet, daher müssen Konservierungsstoffe zugesetzt werden. Aber um Zeit und Arbeit einzusparen, nimmt man Zusatzstoffe und Mehrkosten in Kauf.

Wenn unerwartet Gäste kommen oder sonst die Zeit knapp wird, sind Fertigprodukte sicher ein Gewinn. Manchmal überkommt einige die Lust, zu einem Fest, für Freunde oder auch ohne speziellen Anlass etwas Besonderes zuzubereiten. Dann kann Kochen zum Erlebnis werden.³⁷⁸⁾ Im Zusammenhang mit diesen Kocherlebnissen oder Kochevents findet man die Wildkräuter als Kochzutat sowie als Erlebniselement. Wildkräuter bedeuten für Kenner an und für sich schon ein haptisches, visuelles, olfaktorisches und gustatorisches Erlebnis. Beim Kochen mit ihnen gibt es Gefahren, die man mit Wissen und Geschick umgehen muss. Gleichfalls erlebt man eine gewisse Spannung auf der Suche nach bestimmten Wildpflanzen und Pilzen.

5.2.1 Man kocht nicht mehr – „Convenience Food“

Wörtlich heißt *Convenience* Annehmlichkeit und *convenient* bequem, zweckmäßig, praktisch.³⁷⁹⁾ „*Convenience-goods* sind Lebensmittel, die schon für den Verbrauch weitgehend zubereitet sind und daher eine (gewisse) Arbeitserleichterung bedeuten“, wie das bei tiefgekühlten Fertig-gerichten und kochfertigen Saucen der Fall ist.³⁸⁰⁾ Dollinger-Woidich bezeichnet Nahrungsprodukte, die „industriell erzeugt und konserviert“ sind, als *Convenience Food*, denn sie kommen der Bequemlichkeit entgegen. Einteilen lassen sie sich in essfertig zubereitete Nahrung

377) Fertig- bzw. Halbfertigprodukte; vgl. Dollinger-Woidich, Angelika: Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel (=Beiträge zur Europäischen Ethnologie, 2). Graz 1989, S. 286; Schwendter schildert den Rückgang der häuslichen Produktion und des Kochens aus Zeitmangel. Betroffen davon sind alle Schichten; dazu Schwendter, Rolf: Arme essen – Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie. Wien 1995, S. 238.

378) Vgl. dazu Köstlin, Konrad: Vom Ende der Selbstverständlichkeit und der neuen Ausdrücklichkeit beim Essen. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. (Mitteilungen, 11), 2003, S. 4; sowie Liesenfeld, Gertraud: Erlebnis Essen: Über die neuen Genußfertigkeiten an der Zeitenwende. In: Kuti, Klára und Béla Rásky: Konvergenzen und Divergenzen. Gegenwärtige volkskundliche Forschungsansätze in Österreich und Ungarn. Budapest 2000, S. 46.

379) Pons Globalwörterbuch: Englisch-Deutsch (=Teil 1). Wien 1995, S. 242, Sp. 2.

380) Duden. Das Fremdwörterbuch (=Duden Bd. 5). Mannheim u. a. 1990⁵, S. 156, Sp. 1.

(Fertignahrung), kochfertig zubereitete Nahrung (Fertiggerichte), vorgefertigte Haupt- oder Nebenbestandteile von Mahlzeiten, die nur mehr zugefügt und erwärmt werden müssen (Fertigprodukte) und teilweise vorgefertigte Produkte, die eventuell mit Milch oder Eiern vermischt und gewärmt werden müssen (Halbfertigprodukte).³⁸¹⁾ Streng genommen sind Joghurt, Brot, Gebäck und Nudeln ebenfalls *Convenient* Lebensmittel, da sie heute kaum noch selbst hergestellt werden.³⁸²⁾ Man könnte in diesem Fall auch von *konservativen Fertigprodukten* sprechen.

Der Anspruch, nur industriell hergestellte Nahrungsmittel als *Convenience Food* zu bezeichnen, greift zu kurz. Bäuerliche Direktvermarkter, kleine Gewerbebetriebe und Bauerngemeinschaften stellen ebenfalls Fertigprodukte, wie zum Beispiel Wildfruchtsäfte, Kräuterpesto, Kräuternudeln und Kräuteressige her; allerdings geschieht das nicht industriell. Dergleichen Produkte schließt Dollinger-Woidich aus, obwohl auch diese Arbeitserleichterung bringen. Insgesamt ließ sich keine eindeutig klare Definition für *Convenience Food* finden, denn manche Autoren zählen nur die konservierten, fertigen Gerichte und die Tiefkühlgerichte, andere auch die vorbereiteten Zutaten und alle Produkte, welche die Essenzubereitung erleichtern, hinzu. Schon etwa 70% der Lebensmittel-Produktpalette in den Haushalten kann man *convenient* nennen, wenn man alle vorbereiteten Produkte, auch Joghurt und Topfen dazuzählt.³⁸³⁾

Die Vorteile dieser Produktreihen liegen in der großen Speisenpalette und der langen Lagerfähigkeit sowie der kurzen und einfachen Zubereitung. Doch meist gehen infolge der rationellen Produktionsverfahren die natürlichen Farb- und Aromastoffe sowie die Vitamine verloren; sie müssen also künstlich zugesetzt werden. Außerdem kämen die Fertigprodukte nicht ohne künstliche Enzyme, Rieselmittel, Füllstoffe und Geliermittel aus, gibt Christa Wichterich in ihrer Studie zu bedenken.³⁸⁴⁾ Man sagt, sie alle seien ungefährlich, weil jeder einzelne Zusatzstoff sorgfältig geprüft sei. Inwieweit die Beimengungen als *gesund* gelten können, ist aber umstritten.

381) Vgl. Dollinger-Woidich, Angelika: Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel (=Grazer Beiträge zur Europäischen Ethnologie, 2). Graz 1989, S. 6-9.

382) Dollinger-Woidich, Angelika: Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel (=Grazer Beiträge zur Europäischen Ethnologie, 2). Graz 1989, S. 13.

383) Vor 15-20 Jahren war diese Herstellungsart noch nicht so verbreitet; vgl. Arens-Azevedo, Ulrika: Convenience Produkte in Hülle und Fülle. Vielfalt hat ihren Preis. In: Schupp, Sabina (Hg.): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier 21). Hamburg 1998, S. 81.

384) Vgl. Wichterich, Christa: Fast Food, Junk Food, Novel Food oder die verlorene Macht der Köchin. In: Schupp, Sabina (Hg.): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier 21). Hamburg 1998, S. 99.

Ökologisch bedenklich sind auf alle Fälle die langen Transportstrecken der Rohstoffe sowie die Wege, die für die unterschiedlichen Teil-, Endfertigungs- und Verpackungsorte zurückgelegt werden. Die niedrigen Umweltstandards sowie das geringe Einkommen der Arbeitenden in einigen östlichen Staaten und in Asien sowie die daraus resultierenden geringen Kosten werden genützt, um die Gestehungskosten niedrig zu halten. Weil Frachttarife zudem so niedrig sind, sodass sie kaum zu Buche schlagen, werden große Entfernungen hingenommen, ohne die Belastung der Umwelt zu bedenken. Daher sollte nicht nur auf die Zusatzstoffe im *Convenience Food* Bedacht genommen werden, sondern ebenso auf die Umweltbelastung durch die Verpackung und den Transport. Es gilt für jeden einzelnen abzuwägen, ob die Erleichterungen im täglichen Leben diese möglichen Umwelt- und Gesundheitsbelastungen aufwiegen.

Ursprünglich als Notnahrung für geplagte Arbeiterinnen (Fertigsuppen), als Heeresversorgung (Gemüse- und Fleischkonserven) oder als Luxusgut (z. B. Gänseleber) für Wohlhabende konzipiert³⁸⁵⁾, entwickelte sich *Convenience Food* als Produktserie mit *Qualität für alle*. Viele Werbespots legen heute den Frauen nahe, es sei fortschrittlich und klug, wenig Zeit in der Küche zu verbringen und mit Halb- und Fertig-Produkten zu kochen. Daher werden die *Convenience* Produkte mit dem Image der modernen, jüngeren und gebildeten Frau, die weniger kocht, konnotiert. Nach Dollinger-Woidich wurden Fertigprodukte erst nötig, als Frauen etwa ab dem letzten Drittel des 20. Jahrhunderts nicht mehr selbstverständlich stundenlang in der Küche standen.³⁸⁶⁾ Pointiert drückt dies die Trendforscherin Karmasin aus: „Als Frauen noch sanft und engelsgleich waren, gab es keine ‚Convenience Produkte‘“, da kein Bedarf dafür bestand.³⁸⁷⁾

Es lässt sich nun die Frage aufwerfen, warum die *Convenience Produkte* vermehrt gekauft werden. Zunehmend mehr Frauen sind erwerbstätig und die Zeit wird knapp. Die Männer kochen nach wie vor kaum oder nur fallweise. Die traditionellen Familien, bestehend aus dem Elternpaar und einem oder mehreren Kindern, werden immer häufiger abgelöst durch Single-Haushalte, Paare ohne Kinder, Alleinerziehende oder Patchwork-Familien. Zwei Drittel der Haushalte bestehen nach Hanni Rützler aus Klein- und Kleinstgemeinschaften.³⁸⁸⁾ Feste

385) Vgl. Dollinger-Woidich, Angelika: Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel (=Grazer Beiträge zur Europäischen Ethnologie, 2). Graz 1989, S. 155-160

386). Vgl. Dollinger-Woidich, Angelika: Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel (=Grazer Beiträge zur Europäischen Ethnologie, 2). Graz 1989, S. 225.

387) Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen: was Essen über uns aussagt. München 1999, S. 253.

388) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 32-33.

Arbeitszeiten und damit regelmäßige Essenszeiten sind eher die Ausnahme, weshalb sich die Esskultur den veränderten Gegebenheiten anpassen muss. Die klassisch bürgerliche Küche verliert daher im Alltag zwangsläufig an Bedeutung. Arbeitsentlastung bringen folglich alle Arten von Halbfertig- und Fertigprodukten. Damit ist auch das Verschwinden der noch in den 1950er- und den frühen 1960er-Jahren bestehenden privaten Kochlehrschulen für *klassische Grundlagen* erklärbar.

Viele Menschen haben heutzutage verlernt, aus einfachen Rohprodukten eine Mahlzeit zu kochen. Da zahlt man gern etwas mehr, spart sich Mühen und verwendet *Convenient Produkte*: „Convenience Cooking“ ist die neue, schnelle und einfache Art zu kochen. Hier wird die *Rationalisierung des Zeitgebrauchs* angestrebt. Aufwändige Zubereitungsschritte werden ausgelagert und die Wertschöpfung liegt in der Einsparung von Zeit.³⁸⁹⁾

Das einzelne Fertigprodukt ist standardisiert und schmeckt daher immer gleich, damit steigt aber die Wahrscheinlichkeit einer Produktüberdrüssigkeit. Die Gefahr der Marktsättigung und der Produktlangeweile bedroht die Ernährungsindustrie; diesem Phänomen lässt sich nur mit immer neuen Variationen begegnen.³⁹⁰⁾ Daher wird verstärkt kreative Produktfindung betrieben: Produktdesigner entwickeln immer neue „Spezialprodukte wie Diätmenüs, vegetarische Menüs und High-Quality-Produkte“.³⁹¹⁾ Auf der anderen Seite lässt sich aber durchaus ein neuer Trend zum Selbermachen erkennen, wie die Vielzahl von diesbezüglichen Kochbüchern auf dem gegenwärtigen Buchmarkt und Kochsendungen auf vielen Fernsehsendern beweisen.

Der *Convenience Food*-Hersteller „Unilever Foodsolutions gehört zu den größten Zulieferern für die professionelle Küche.“ Das Firmenmotto ist „Lebensgenuss: Die Produkte müssen gesund, gut und natürlich schmeckend sein.“ Steven Verweij, Managing Director der Firma, sieht keine Konkurrenz zwischen *Slow Food* und *Convenience Food*. Guter Geschmack stünde bei beiden Speisearten im Vordergrund.³⁹²⁾ Das *Slow Food*-Hotelrestaurant „Himmelsstube“ am

389) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 36.

390) Vgl. Köster, Egon P.: Ernährungstrends in Europa. In: Burger, Hans-Georg (Red.): Die Europäische Ernährungswirtschaft morgen: Perspektiven und Ernährungstrends in den 90iger-Jahren. Frankfurt a. M. 1992, S. 144.

391) Annelore Harms-Koesling fasst die Innovationen prägnant zusammen; vgl. Harms-Koesling, Annelore: Tiefkühlkost-Trends und Perspektiven für die 90iger-Jahre. In: Burger, Hans-Georg (Red.): Die Europäische Ernährungswirtschaft morgen: Perspektiven und Ernährungstrends in den 90iger-Jahren. Frankfurt a. M. 1992, S. 93.

392) Aichinger, Christoph und Steven Verweij: Vitality hat großes Potential.“ In: <http://www.ahgz.de/maerkte-und-unternehmen/Vitality>, am 20.03.2007.

Wiener Parkring wirbt hingegen mit der Verwendung von frischen Zutaten und der Verbannung von *Convenient* Produkten. Dies gilt offensichtlich als besonderes Qualitätsmerkmal.³⁹³⁾ Es scheint doch ein Widerspruch zwischen *Slow Food* und *Convenience Food* zu bestehen.

Der Duft von frisch zubereiteten Speisen oder frisch gebackenem Brot ist noch immer etwas Besonderes. Einige Maschinen, wie die für Nichtköche entwickelte Super-Küchenmaschine „Thermomix“, ermöglichen die Verbindung von Duft und Bequemlichkeit. Das genannte Gerät, das Waage, Mixer und Wasserkocher vereint, ermöglicht es, Suppe, Fisch, Sauce hollandaise, Kartoffel und Pudding nacheinander in nur einem Topf zuzubereiten. Mit Hilfe einer ausführlichen Bedienungsanleitung und mit mehreren Zeitschaltuhren wird das möglich.³⁹⁴⁾ Ebenfalls sehr einfach lässt sich duftendes knuspriges Brot in einer Brotbackmaschine herstellen.

Manche Ernährungswissenschaftler vertreten die Ansicht, eine Mischung aus Fertigprodukten und frisch Gekochtem wäre ideal.³⁹⁵⁾ Aus frischen biologischen Zutaten und einigen Convenience Produkten lasse sich nach aktualisierten Rezepten modern, gesund und effizient kochen. Hanni Rützler ist überzeugt, dass in Zukunft aus „hochwertigen Halbfertigprodukten aus Restaurants“ durch „intelligente Kombinationen“ mit frischen Nahrungsmitteln wertvolle Menüs zusammengestellt werden könnten. Die Qualität bestehe dabei in der transparenten Herkunft und den erstklassigen Grundprodukten. „Fairly Convenient Food“ möchte Rützler diese Produktpalette nennen. Die Zutaten für meist aufwändige Speisen würden ihrer Meinung nach aber vor allem Männer kaufen.³⁹⁶⁾

5.2.2 Das Kochen zelebrieren – „Kochevents“

Die Kochsendungen im Fernsehen beanspruchen einen fixen Sendeplatz und erfreuen sich großer Beliebtheit. Man schaut gern zu, wenn perfekt geschnitten, kreativ gewürzt und individuell angerichtet wird, aber trotzdem wird zuhause wenig gekocht. Dieses Frontcooking findet man zum Beispiel bei Kim Sohyi, einer „japanischen Südkoreanerin“, im 9. Wiener Gemeindebezirk sowie in „Babette’s Spice & Books for Cooks“ im 4. Bezirk Wiens *in Echtzeit*. In

393) Vgl. www.schick-hotel.-com, am 19.03.007.

394) Vgl. Rottenberg, Thomas: Ich habe Pudding gemacht. In: Der Standard/Rondo, 01.12.2006, S. 44.

395) Vgl. Arens-Azevedo, Ulrika: Convenience Produkte in Hülle und Fülle. Vielfalt hat ihren Preis. In: Schupp, Sabina (Hg.): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998, S. 85-86.

396) Sie schreibt von „Take-Away-Angeboten“. Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S.41-43.

beiden Lokalen kann man das Entstehen der Speisen mit Augen und Nase mitverfolgen. Von Zeit zu Zeit finden an den beiden Orten auch Kochkurse statt. Das „Babette’s“ der Inhaberin Nathalie Pernstich erfüllt mehrere Ansprüche: An der Theke sitzend erhält man Einblick in den Kochvorgang, genießt den Duft von Gewürzen und ist umgeben von einer Fülle von ansprechenden Kochbüchern aus aller Welt. Im März 2007 standen die Kochbücher, die sich auf frühlingsfrische Wild- und Gartenkräuter beziehen, im Vordergrund.³⁹⁷⁾ *Kochevents* bieten sinnlichen Genuss beim Zuschauen; wir erleben die *Virtuosität des Schneidens, Rührens, Dressierens* sowie die *Jongleure der Kreativität*. Allerdings muss man das gemeinsame Kochen ebenso wie die Kräuterkochseminare teuer bezahlen.

Beim Einkaufen, Zubereiten, Kochen und Essen werden alle Sinne angesprochen, besonders aber die Nahsinne, wie Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinn. Die Werbung auf dem Ernährungssektor kann aber nur Fremderfahrung bieten, da nur die Fernsinne wie Hör- und Sehsinn angesprochen werden. Sehnsucht nach ganzheitlich *sinnlichen Erlebnissen* ist die Folge: Darauf wird mit Degustationen von Wein, Käse, Tomaten, Schokolade etc. geantwortet, da diese Genüsse spektakulärer Art sind.³⁹⁸⁾ Manche Restaurateure reagieren auf diesen gustatorisch-sinnlichen Hunger nach Abwechslung mit Erlebnisgastronomie und Koch-Events. Prominente kochen miteinander, dabei werden auch kluge oder witzige Gespräche geführt, denn das Kochen erleichtert die Kontaktaufnahme und ermöglicht berufliche Initiativen. Besonders Severin Cortis, Restaurant-Kritiker vom Standard/Rondo, lädt immer wieder zum gemeinsamen Tun und Schmausen ein.³⁹⁹⁾ Kochkurse, geleitet von Kochprofis wie Sissy Sonnleithner, Toni Mörwald oder Willi Haider bieten Kochunterricht in ihren Restaurant-Küchen an.⁴⁰⁰⁾ Man kann den Meistern zuschauen und unter Anleitung experimentieren; fraglich ist allerdings, ob die Anregungen in der eigenen Küche umgesetzt werden. Die Ausnahmesituation eines Kochseminars wird lustvoll erlebt und ist wegen der Zutaten und der Kosten etwas Besonderes. *Experimentalkochen oder*

397) Teilnehmende Beobachtung vom 27.04.2007; sowie www.toptipplokale.at/newsdetails.php?id=39, am 13.04.2007; ebenso http://www.babettes.at/htm/start/haupt_frame.htm, am 13.04.2007.

398) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 13. Schauküchen zur Unterhaltung und Wissensvermittlung liegen im Trend, ebenso wie das Frontcooking. Schulze bezeichnet das Menü in einem Spezialitätenrestaurant an sich schon als Erlebnisangebot; siehe Schulze, Gerhard: Die Erlebnisgesellschaft. Kultursoziologie der Gegenwart. Frankfurt a. M. und New York 1992, S. 422. Essen wird als Freizeitvergnügen betrachtet, ob im Restaurant oder zuhause; dazu Mennell, Stephan: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a. M 1988, S. 419.

399) Vgl. Rottenberg, Thomas: Zusammengekocht. Wildes Würzen mit dem Rondo-Koch. In: Der Standard/Rondo, 27.07.2005, S. 9; es wurden Eierschwammerln, Herrenpilze und Krause Glucke verkocht; siehe Cortis, Severin: „Schwamm drüber und drunter“. In: Der Standard/Rondo, 23.09.2005, S. 15.

400) Vgl. Gudenus, Marie-Thérèse: Topfschlagen für Erwachsene. In: Der Standard/Album, vom 28.09.2002, S. 12.

Gesellschaftskochen unter Freunden gilt als fester Bestandteil der Freizeitgestaltung, jedoch sind dies Aktivitäten, an denen vor allem Männer teilnehmen.⁴⁰¹⁾ Interesse für das Showkochen ist besonders bei Personen der jüngeren Generation vorhanden: So sehen sie z. B. gern den unkonventionellen englischen Koch Jamie Oliver, denn „rasche, effektvolle, kreative und situations- und stimmungsbezogene Lösungen“ sind heute besonders gefragt.⁴⁰²⁾

Man ist des Selbertuns bereits so sehr entwöhnt, dass man an der Käsetheke eines bekannten Wiener Restaurants als Besonderheit anbietet, sein Brot selbst abschneiden zu dürfen. Das nennt sich „erfolgreich praktizierte Kulinarik-Interaktivität“.⁴⁰³⁾ Geradezu lachhaft ist aber der Titel, unter dem diese Nachricht abgedruckt wurde: „Gourmet-Erlebnisgastronomie“. Wie arm an Erlebnissen müssen die Menschen sein, um *Brot schneiden* schon als solches gelten zu lassen?

Die Langeweile sei ein Ausdruck des Überdresses, entstanden aus der „Genussorientierung der Erlebnisgesellschaft“, die auch bei den Mahlzeiten auftrete, meint der Salzburger Psychologe Christian Allesch.⁴⁰⁴⁾ Früher musste zuerst die Mühe der Zubereitung in Kauf genommen werden, dann erst war der Genuss möglich; heute fällt die meiste Vorbereitungsarbeit weg. Der Genuss wird zu Weg und Ziel, und man denkt, kaum ist der Geschmack aus dem Mund verschwunden, schon an den nächsten Genuss. Der Überdruß und die Langeweile entstanden nicht durch den Genuss an sich, ist Allesch überzeugt, sondern durch die „Habgier und Unersättlichkeit im Umgang mit dem köstlichen Geschenk sinnlicher Erfahrungsbereitschaft“.⁴⁰⁵⁾ Da „unsere Gesellschaft ... maßlos genannt wird,“ gilt es, das Maß wieder zu suchen und „zu den Wurzeln“ zurückzukehren.⁴⁰⁶⁾ Fremdgesteuert, verplant und überhäuft mit vorgefertigten Produkten trachte man ein Gegengewicht zu finden, das sich im „Trend zum persönlichen

401) Eine Firmen-Weihnachtsfeier im Jahr 2005 wurde als *Kochevent* bei Toni Mörwald in Feuersbrunn gestaltet. Unter dem Thema China/Tibet „Die Köche der Tafelrunde“ wurde sozusagen um die Wette gekocht. „Das war einmal etwas ganz anderes, das gemeinsame Werken hat Spaß gemacht.“ Gesprächsnotiz vom 03.06.2006: Michael N. (Jg. 1975); sowie teures Gemeinschaftskochen unter fachkundiger Leitung von Kultköchin Kim Sohyi. Rainer W. hat es sehr genossen. Gesprächsnotiz vom 23.06.2006: Rainer W. (Jg. 1962).

402) Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 34-35.

403) Holzer, Florian: „Habemus Steirereck“ – Gourmet-Erlebnisgastronomie. In: Der Standard/Rondo, 28.01.2005, S. 7.

404) Allesch, Christian: Der schale Genuß. Über Langeweile in der Erlebnisgesellschaft. In: Winkler, Ulrich (Hg.): Das schöne Leben: Eine interdisziplinäre Diskussion von Gerhard Schulzes „Erlebnisgesellschaft“ (=Interdisziplinäre Forschungen, 3). Thaur u. a. 1994, S. 57.

405) Allesch, Christian: Der schale Genuß. Über Langeweile in der Erlebnisgesellschaft. In: Winkler, Ulrich (Hg.): Das schöne Leben: Eine interdisziplinäre Diskussion von Gerhard Schulzes „Erlebnisgesellschaft“ (=Interdisziplinäre Forschungen, 3). Thaur u. a. 1994, S. 65.

406) Hahne, Peter: Schluss mit lustig! Das Ende der Spaßgesellschaft. Lahr/Schwarzwald 2005 (2004), S. 29.

Eigensinn und zum Aussteigertum“ äußere. Der Soziologe Gerhard Schulze meint in der Gesellschaft „Werte der Selbstentfaltung“ sowie Formen „des unmittelbaren Erlebens und Genießens“ zu erkennen.⁴⁰⁷⁾ Und diese können im Kochen mit Wildpflanzen zum Tragen kommen.

Ausgehend von der These, die Menschen würden nach „Abenteuer“ hungern, bieten manche Reisegesellschaften „Risikotourismus“ an, in dessen Rahmen konstruierte Unfälle bewältigt werden müssen.⁴⁰⁸⁾ *Der Kampf ums Überleben* wird gespielt. Um daran Interesse zu haben, muss ein gewisser Wohlstand oder zumindest das Gefühl desselben vorhanden sein. Da das tägliche Risiko klein ausfällt und der Alltag vorhersehbar ist, gehen den Menschen *Abenteuer* sowie *Nervenkitzel* ab. Das Streben des Menschen ist ambivalent; zwar strebt er nach Sicherheit, gleichzeitig jedoch fehlen ihm die Spannung und das Risiko. Das spannende oder riskante Erlebnis soll Ausgleich sein; aber auch dieses Abenteuer wird vermarktet und ist somit vorhersehbar: Es kann daher das Bedürfnis wieder nicht befriedigen. Deshalb werden immer stärkere Reize gesucht. Wierlacher sieht den Bedarf an *Speise-Erlebnissen* aus den gleichen Gründen.⁴⁰⁹⁾

Den viel zitierten *Spaß* am Essen sowie die *Lust* an vielfältigsten Veränderungen begreift Helene Karmasin als typisch kindliches Verhaltensmuster. In diesem Zusammenhang behindere die Abwechslungssuchenden die soziale Ordnung nicht mehr, ist sie überzeugt.⁴¹⁰⁾ Dieses Spielen mit vielfältigen Versatzstücken der Küchenkunst, die Mischung von Kochstilen, die Verknüpfung von Kochelementen aus verschiedenen Regionen sowie die Mixtur von unterschiedlichsten Zutaten kann in gewisser Weise als kindliches Verhalten interpretiert werden oder besser als ein Hinweis auf den *Homo ludens* des Kulturanthropologen Johan Huizinga gelten.⁴¹¹⁾

407) Schulze, Gerhard: Die Erlebnisgesellschaft. Kultursoziologie der Gegenwart. Frankfurt a. M. und New York 1992, S. 19-22.

408) Organisierte Survival-Touren werden angeboten; vgl. Prisching, Manfred: Die McGesellschaft in der Gesellschaft der Individuen. Graz u. a. 1998, S. 160; siehe Hartmann, Hans Albrecht: The Thrilling Fields oder „Bis ans Ende – und dann noch weiter. Über extreme Outdoor Activities. In: Hartmann, Hans Albrecht und Rolf Haubl (Hg.): Freizeit in der Erlebnisgesellschaft. Amusement zwischen Selbstverwirklichung und Kommerz. Wiesbaden 1998², S. 71.

409) „Zum tatsächlichen Konsumverhalten ...gehört aber, daß (sic) Essen und Trinken immer mehr zum Erlebnis wird, an das immer höhere Ansprüche gestellt werden;...“ Wierlacher, Alois: Einleitung. In: Wierlacher, Alois Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 6.

410) Vgl. Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen: was Essen über uns aussagt. München 1999, S. 253.

411) Huizinga, Johan: Homo ludens. Vom Ursprung der Kultur im Spiel. Reinbek bei Hamburg 1991, S. 16-19. Im Sinne von Johan Huizinga: Im Spiel, auch dem spielerischen Kochen, tritt man aus Zeit, Raum und teilweise auch aus dem sozialen Korsett heraus; das Spiel „bezaubert durch die Ungewissheit des Gelingens“.

5.2.3. Wildkräuter und Kochevents

Es handelt sich um ein selten stattfindendes Ereignis, die Zutaten zum Kochen selbst zu ernten, lustvoll und kreativ zu verkochen und sie anschließend genüsslich zu verspeisen. Wildkräuter-Koch-Workshops bieten jedoch dieses Erlebnis an. Die Landschaftsökologin und selbsternannte „Kräuterfee“ Elisabeth Mayer führt Kinder und Erwachsene durch den Wienerwald, um ihnen die essbaren Wildkräuter und Wildfrüchte zu zeigen. Sie erschließe solcherart Kindern und Erwachsenen ein „Schlaraffenland“, wie sie meint. Gemeinsam werden Gundelrebe, Knoblauchrauke, Spitzwegerich und andere Wildpflanzen geerntet und zu überraschend wohlschmeckenden Speisen verkocht. Die Rezepte in ihrem Wildpflanzen-Kochbuch sind für experimentierfreudige Köche und Köchinnen gedacht. In ihnen wird der Erlebnisaspekt betont.⁴¹²⁾ Auch in einigen Wildpflanzen- Bestimmungsbüchern wird das Sammeln und Kochen als besonderes „Familienerlebnis“ angepriesen. Das Zusammenstellen und das Experimentieren sei das, „was an der Wildkräuterküche so viel Spaß“ mache, sind Christine Recht und Max F. Wetterwald überzeugt.⁴¹³⁾ Außerdem seien Wildpflanzen aromatischer als Kulturpflanzen und daher vielseitiger einsetzbar als die Kulturpflanzen, meinen sowohl die beiden als auch andere Kräuterbücherautoren. Davon ist der Biophysiker Günter Nöll, der regelmäßig Wildkräuter-Seminare veranstaltet, gleichfalls überzeugt. So fand im Mai 2003 eine „halbtägige Exkursion mit anschließendem Kochen“ in Neulengbach im Wienerwald unter seiner Leitung statt. Das erkochte Menü bestand aus: Weißdorn-Aperitif, Brennnesselbutter auf Dinkelbrötchen, buntem Frühlingssalat, Vogelmieren-Suppe, Bärenklau-Topinampur-Gratin, Tiramisu mit Löwenzahnkaramel und Akazienblüten. Das Kochen war aufwändig, aber die Mühe habe sich gelohnt, meinten die Teilnehmer. Günter Nölls Aktivitäten fanden auch in den Folgejahren ein interessiertes Publikum. Am 12.05.07 führte er z. B. unter dem Titel „Ernährungsphysiologisches Intensivseminar“ ein Wildkräuter-Veranstaltung durch.⁴¹⁴⁾

Auch an der Universität Wien befasst man sich seit längerem mit Wildpflanzen. Die Botanikerin und Ernährungswissenschaftlerin Susanne Till hält seit mehr als zehn Jahren jährlich zwei Vorlesungen mit Exkursion zum Thema „Wildpflanzen“. Im Rahmen der Volkshochschulen führt sie außerdem Frühlings- und Herbstwanderungen durch die Lobau und die Pfaffstättner Weingärten. Früher kochte sie mit den Teilnehmern, jetzt weist sie nur auf

412) Mayer, Elisabeth und Michael Diewald: Die besten Wildfruchtrezepte. Süß @ pikant. Graz 2003, S. 13-16.

413) Recht, Christine und Max F. Wetterwald: Ernte am Wegrund. Stuttgart 1985, S. 16.

414) Vgl. <http://web.utamet.at/studiogalerie-ikebana.kg.html>, am 13.04.2007; sowie durch teilnehmende Beobachtung am 14.05.2003 bestätigt.

interessante Gerichte hin, die sich aus den Pflanzen zubereiten lassen.⁴¹⁵⁾ Zum Abschluss bietet sie verschiedene Wildkräuter- und Wildfrucht-Liköre aus eigener Herstellung zur Verkostung an.

In Österreichs Nachbarländern finden gleichfalls ähnliche Aktivitäten statt. So wandert die Naturpädagogin Brigitte Klemme in Deutschland mit Kräuterbegeisterten unter dem Motto „Bärlauchwanderung“ oder „Meine Wildkräuterküche“, erntet mit ihnen Wildpflanzen und verkocht sie anschließend.⁴¹⁶⁾ Außerdem bieten eine Menge Hotels und Restaurants Wildkräuterwanderungen und Wildkräuterkochkurse als *besondere Freizeitgestaltung* an. Weiters finden in Deutschland u. a. in der Oberpfalz (Schönseer Land), im Erzgebirge an der Silberstraße und im Wendland (Neu Lebbie) Kräuterführungen mit anschließendem Zubereiten und Verspeisen der Ernte statt. Einige wenige Belege für ähnliche Aktivitäten ließen sich für die Schweiz finden.⁴¹⁷⁾

Die Workshops und Kochseminare laufen immer ähnlich ab: Zuerst wird eine kurze theoretische Einführung geboten, dann folgt eine Sammel-Wanderung durch Wald und Wiese. Anschließend wird die Ernte verarbeitet und verspeist. Manche Seminarleiter bieten im Anschluss ans Speisen nochmals Theorie und Diskussionen an. Meist erhält man auch Informationsmaterial und Rezepte. Einige Kursleiter wie Brigitte Klemme sehen ihre Seminare als praktischen Naturschutz, weil die Teilnehmer durch die Beschäftigung mit dem *Unkraut* es lieben und schätzen lernen, andere wie Nöll und Till weisen eher auf die gesundheitlichen und heilkräftigen Inhaltsstoffe hin. Für Till spielt zusätzlich noch der kulinarische Genuss eine

415) Vgl. <http://www.univie.ac.at/Ernaehrungswissenschaften/Iva/wildpflanzen>, am 13.04.2007 und teilnehmende Beobachtung am 19.09.2004; am 28.09.2002 hat sie sehr wohl nach der Pfaffstättner Wanderung aus wilden Zutaten gekocht: „Amaranth-Süppchen, Lasagne mit Wildspinat und Schlehen-Zwetschken Terrine mit Weißwein-Sabayon“; in: Programm der VHS Alsergrund/Währing/Döbling, Herbst/Winter 2002, o. S.

416) Schon 2002 gab es Kräuter-Kochevents mit Brigitte Klemme; in: <http://www.vieux-sinzig.com/kalender2007.pdf>, am 13.04.2007; vgl. Wiesler, Daniela: Unkraut vergeht nicht; dazu <http://www.dwelle.de/dpradio/alltagsdeutsch/archiv/Allt1801.html>, am 04.07.2002, S. 1-7.

417) Vgl. <http://www.german-news.de/news>, <http://www.erzgebirgscard.info/bergbau/pauschal.cfm> und <http://www.luechow-dannenberg.de>; dazu Kräuterkochkurs im Waldhotel Fehrenbach Hinterzarten-Alpersbach: <http://www.blackforest-tourism.com>, „Kräuterführungen in unseren Naturwiesen um Bad Ditzgenbach-Gosbach“: <http://www.gourmetclassic.de/kochkurse> und „Wildkräuter sammeln auf Streuobstwiesen Darmstädter Wandergruppe: <http://www.frieda-rm.de/Termine>. In der Schweiz: Wildkräuterkochkurs im Rahmen eines Lehrganges des „China Medical College (CMC)“: <http://www.lifu-college.ch/studien.htm>, „Energetische Erlebniswoche mit Peter Pavlik St. Antönien“ mit Kräuterworkshop: <http://www.hinterdemmondlinks.ch/HinterDemMond2007Schweiz.pdf> und „Meret Bissegger sammelt und verkocht mit Interessierten im Tessin Wildpflanzen“: <http://gohan.kaywa.com200503>, alle am 28.10.2007. In Liechtenstein leitet Gisula Tschanner Wildkräuter-Rundgänge. In: http://www.hausgutenberg.li/portals/0/Content/Presse/Volksblatt_KL_14.04.2007.pdf; Mutter Augscheller führt Wildkräuter-Wanderungen im Passeiertal durch. In: <http://www.jagerhof.net/wanderprogramm.asp?L.1>.

bedeutende Rolle, während für den Landschaftsplaner Machatschek, der ebenfalls Sammel- und Kochseminare anbietet, das Bewahren des Gebrauchswissens vordergründiger Motor zum Lehren ist.

Ganz bewusst werden auch Kinder angesprochen. Weil diese aber neugierig und dadurch gefährdeter sind, müssen sie vor giftigen Pflanzen besonders einprägsam gewarnt werden. Für Nöll und Machatschek könnten vor allem Kinder den Gebrauchswissensschatz für die nächste Generation erwerben, bewahren und weitergeben. Doch auch andere Wildpflanzen-Kundige setzen auf Kinder: So wurde zum Beispiel 2002 im Naturpark Eichenhain (Klosterneuburg) mit der Pfadfindergruppe Kierling-Gugging Wildpflanzen gesammelt und anschließend zu „köstlichen Speisen“ verarbeitet.⁴¹⁸⁾

5.2.4. Überleben mit Wildpflanzen: Survival – das Erlebnis der besonderen Art

Survival nennt man „die Kunst, freiwillig oder notgedrungen in der Wildnis zu leben.“⁴¹⁹⁾ Etwa seit 1940 wurde „das Leben in der Wildnis“ systematisch erforscht. Aus dem Fliegertraining der amerikanischen und kanadischen Luftwaffe und den ethnologischen Forschungsergebnissen über die Lebensweise von Naturvölkern entwickelte man das Lehrmaterial für Survivalschulen.⁴²⁰⁾ „Survival“ wurde besonders in dünn besiedelten Landstrichen in den USA und in Kanada zu einem Sport. Bezüglich der Verpflegung aus der Natur wird auf leicht zubereitbare, sehr nahrhafte Pflanzen hingewiesen wie geschnittene Birkenrinde als Spaghetti, Brennnesselgemüse und Nüsse.⁴²¹⁾ Bei dieser Art von Überlebenstraining handelt es sich um künstlich herbeigeführte Notsituationen, die u. a. mit Hilfe des Sammelns von Wildpflanzen bewältigt werden können. Dazu gehören ebenso das Arbeiten in der Natur, das Agieren im Team sowie das Bewältigen und Nutzbarmachen der Natur. Es gilt, „kalkulierbares Abenteuer“ zu erleben und zu meistern sowie Selbstüberwindung und Stärke zu beweisen.⁴²²⁾ Manche sehen geradezu

418) Vgl. Wiener Wald Millennium: Aktion & Erlebniswoche (Flugblatt an die Schulen von NÖ LR/Naturschutz, 3). 2002. *Naturzuckerln* werden durch die Teilnehmer, unter Verwendung von Almkräutern, hergestellt; dazu: Spielen – Lachen – Lernen. Projekttag für Schulen und Jugendgruppen. Just4fun: Nationalpark Nockberge, 2003; S. 4.

419) Für den Sommer 2002 wurde ein Kinder-Survival-Camp angeboten; „survival“ in Reinsberg im Mostviertel. „ORF II NÖ, NÖ heute“ am 7.07.2002; vgl. Meissner, Hans-Otto: Die überlistete Wildnis: Vom Leben und Überleben in der freien Natur. München u. a. 1974, S. 7.

420) Vgl. Meissner, Hans-Otto: Die überlistete Wildnis: Vom Leben und Überleben in der freien Natur. München u. a. 1974, S. 10-11.

421) Vgl. Meissner, Hans-Otto: Die überlistete Wildnis: Vom Leben und Überleben in der freien Natur. München u. a. 1974, S. 131-134.

422) Vgl. Rath, Claus-Dieter: Reste der Tafelrunde; das Abenteuer der Esskultur. Reinbek bei Hamburg 1984, S. 280-281.

einen Trend „zum Aussteigen aus der gesicherten Existenz“. In Nordamerika ziehen sich jedes Wochenende Menschen „in die einsamen Wälder“ zurück, „um unabhängig von der Zivilisation zu leben und die Natur mit ihren Möglichkeiten wieder zu entdecken“.⁴²³⁾ Daraus lässt sich schließen, dass *Aussteiger auf Zeit* trachten, dem Alltag zu entfliehen, sich selbst zu spüren, Gefahren zu überwinden und wirklich über sich selbst bestimmen zu können. Das Naturerleben spielt eine ebenso wesentliche Rolle.

Ein solcher Mensch ist beispielsweise der deutsche Biologe Detlev Henschel, der in gewisser Weise auf der Flucht vor der Zivilisation war. Er lebte einige Zeit nur aus der Natur und fasste seine Versuche und Erlebnisse schriftlich zusammen.⁴²⁴⁾ Ein halbes Jahr durchstreifte der Autor Namibia und erforschte dabei die Ethnobotanik der Volksgruppe der Topnaar. Wieder in Deutschland interessierte er sich für die „kulinarischen Genüsse der Wikinger“. Zwanzig Jahre Erfahrung flossen in sein Pflanzenbestimmungsbuch *der besonderen Art* ein. Henschels Anliegen war es vor allem, die Eigenschaften der Pflanzen hinsichtlich ihrer gefahrlosen Verwendbarkeit zu beschreiben; dazu zog er seine ethnobotanischen Erkenntnisse heran. In Selbstversuchen probierte er die Rezepte aus und schrieb seine Erfahrungen nieder; selbst abführende Wirkung oder Brechreiz verschwieg er nicht.⁴²⁵⁾ Seine Rezepte sind eher ungewöhnlich und sein Ausspruch „Schmeckt einfach göttlich!“ ist nicht unbedingt wörtlich zu nehmen. Als „köstlich“ empfiehlt er zum Beispiel in Öl gebratene Blätter des Gänsefingerkrautes als Bannock-Füllung oder süßsauer eingelegte Blütenböden der Silberdistel.⁴²⁶⁾

423) Axt, Peter und Helmut Fuchs: Überleben in der Natur: Handbuch für Abenteurer. Ravensburg 1981, S. 7.

424) Vgl. Henschel, Detlev: Essbare Wildbeeren und Wildpflanzen. Sammeltipps, Verwendung, giftige Doppelgänger Stuttgart 2002, S. 8; dazu Hartmann, Hans Albrecht: The Thrilling Fields oder „Bis ans Ende – und dann noch weiter.“ Über extreme Outdoor Activities. In: Hartmann, Hans Albrecht und Rolf Haubl (Hg.): Freizeit in der Erlebnisgesellschaft. Amusement zwischen Selbstverwirklichung und Kommerz. Wiesbaden 1998², S. 71. „Aus der Chefetage in die Wildnis“ – „Thrilling Fields“ als Kontrastprogramm sind die Schlagworte unter denen die Aktivitäten angepriesen werden; ebd. S. 79. Unsere Sicherheit hat den Nachteil, langweilig zu sein. Manche suchen deshalb bewusst die Gefahr, um sie dann zu bewältigen.

425) Henschel gibt genaue Angaben, wie man unbekannte Pflanzen auf ihre Genusstauglichkeit prüfen kann; vgl. Henschel, Detlev: Essbare Wildbeeren und Wildpflanzen. Sammeltipps, Verwendung, giftige Doppelgänger. Stuttgart 2002, S. 14.

426) Henschel, Detlev: Essbare Wildbeeren und Wildpflanzen. Sammeltipps, Verwendung, giftige Doppelgänger. Stuttgart 2002, S. 88. Bei allen Pflanzen hat Henschel mit einer Zahl seine subjektive Meinung über den Geschmack als Nahrungsmittel angegeben. Mit 5 sind solche Pflanzen gekennzeichnet, die sehr gut als Nahrung zu gebrauchen sind, die keine Probleme bereiten und im Geschmack „göttlich“ bis „hervorragend“ sind. Unter „2“ liest man: „Als Nahrungsmittel noch zu gebrauchen, außer Durchfall oder Würgereiz keine weiteren Probleme bekommen, aber Geschmack göttlich - das ist dann ein Problem“; dazu ebd.: S. 68, 88. Bannock ist eine Art Fladen.

Hinweise auf die Nahrungsbeschaffung – allerdings in sehr unterschiedlicher Qualität – lassen sich in den „Survival-Kochbüchern“ lesen. So genügt es für Margot Greulich, mit „Liebe, Phantasie und Appetit“ ans Kochen im Freien heranzugehen, um aus Wildpflanzen, Wurzeln, Beeren und Pilzen „tolle Gaumenfreuden“ herzustellen.⁴²⁷⁾ Nur wenige Autoren geben kluge und brauchbare Tipps zur Unterscheidung von essbaren und giftigen oder unbekömmlichen Pflanzen.⁴²⁸⁾ Als lebensgefährlich ist der Hinweis zu bewerten, der von Tieren angefressene Pflanzen und Pilze als „gefährlos genießbar“ klassifiziert.⁴²⁹⁾ Diese Aussage ist einfach falsch.

In den letzten Jahren gab es einige Filme, die den Überlebenskampf in der Wildnis zum Thema gemacht nahmen.⁴³⁰⁾ Ganz besonders erfolgreich lief im Sommer 2007 die tägliche Schweizer Reality-Show „Die Pfahlbauer von Pfyn“ (Kanton Thurgau). „Zehn Kandidaten spielen das Leben der Steinzeitmenschen nach.“ Feuer machen, Fische fangen und Tiere versorgen stehen am täglichen Stundenplan.⁴³¹⁾ Offensichtlich genießen die Zuschauer Abenteuer ohne Unannehmlichkeiten; sie erleben somit *Survival light*.

5.3 Functional Food contra Nature Pure

Die Bevölkerung ernähre sich nicht optimal, daher seien einige Krankheiten im Vormarsch, klagen viele Ärzte. Was liegt also für die Nahrungsmittelindustrie näher, als entsprechend gestylte Nahrungsmittel ins Marketing-Konzept einzufügen. Vom *Convenience Food* für Bevölkerungsgruppen mit speziellen Bedürfnissen wie Babys, Senioren oder chronisch Kranke bis zum *Functional Food* ist es nur mehr ein kleiner Schritt.

Zwar beabsichtigt jeder, sich gesund zu ernähren, aber daran erinnert möchte man nicht werden. Der Werbehinweis auf eine positive Wirkung von Nahrungsmitteln auf die Gesundheit

427) Vgl. Greulich, Margot: Survival Kochbuch. Ernährung in der Wildnis. Stuttgart 1983, Klappentext, S. 10.

428) Vgl. Henschel, Detlev: Essbare Wildbeeren und Wildpflanzen. Sammeltipps, Verwendung, giftige Doppelgänger. Stuttgart 2002, S. 14.; sowie Volz, Heinz: Überleben in Natur und Umwelt. Berlin u. a. 1995⁷, S. 105-106.

429) Buzek, Gerhard: Das große Buch der Überlebenstechniken. Wien u. a. 1987, S. 232. Rhamm gibt die gleichen gefährlichen Ratschläge; dazu Rhamm, W. R. von: Überlebenstraining: Ein Survival Handbuch; Orientierung, Ernährung, Kleidung, Unterkunft. Stuttgart 1980, S. 102. Mäuse fressen liebend gerne Fliegenpilze.

430) Zum Beispiel: „Blaue Lagune,“ 1980 und „Rückkehr zur blauen Lagune II, 1991; sowie „6 Tage/7 Nächte“, Harrison Ford und Anne Heche, 1998. Allein auf einer Insel. „Verschollen?“ („Cast away“) Tom Hanks, 2000. Ein moderner Robin Hood, oder „Expedition Robinson II“. In: Nachlese (=Das Magazin des ORF). 2000, 9, S. 92-94.

431) „Die Pfahlbauer sind in der Schweiz schon berühmt und haben eine Zuschauerquote von 50%.“ Vgl. Priesching, Doris: Schweizer Steinzeit live. In: Der Standard vom 20.08.2007, S. 18.

könnte folglich kontraproduktiv sein.⁴³²⁾ *Gesund* hat sich in der Kindheit oft mit *bitter* bzw. *wenig wohlschmeckend* verbunden, daher besteht eine gewisse Skepsis gegenüber den *ausgewiesenen gesunden* Nahrungsmitteln. Um sich aber trotzdem gesund ernähren zu können, greifen immer mehr Menschen zu den angepriesenen Nahrungsergänzungsmitteln, die angenehm bzw. neutral im Geschmack sind und viele Vitamine sowie Mineralstoffe enthalten. Diese Ergänzungsstoffe, die sich einfach einnehmen lassen, werden in einer chemischen und einer naturnahen Variante angeboten; gleichzeitig kann man aber weiter essen wie bisher und muss sich nicht um eine ausgewogene Ernährung bemühen.

Besonders auf ihre Gesundheit achten auch *Wildkräuter-Fanatiker*. Sie sind überzeugt, dass die Inhaltsstoffe der wild wachsenden Pflanzen besonders gut verwertbar sind und versuchen sich mit diesen gesund und fit zu halten. Immer wieder wird von Kräuterfachleuten auf die Jahrtausende lange Anpassung des Menschen an diese natürlichen Nahrungsmittel Bezug genommen, und sie meinen, dass diese für die Erlangung bzw. Stabilisierung der Gesundheit hervorragend geeignet seien.⁴³³⁾

5.3.1 Functional Food oder Designer Food

Zu viel Zuckerverzehr erhöht die Zahl der Diabetiker, Stoffwechselstörungen bedrohen die Gefäße und der tägliche Stress in Beruf und Freizeit beeinträchtigen sowohl das subjektive Wohlbefinden als auch die positive Wirkung der Abwehrkräfte. Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Fettleibigkeit und damit verbundene Krankheiten und Defekte des Stützapparates sowie andere Zivilisationskrankheiten bereiten Ärzten und Krankenkassen gleichermaßen Sorgen. Zudem sucht die Nahrungsmittelindustrie einen neuen Motor zum Antrieb des Verkaufs. „Nahrungs- und Arzneimittel in einem“ scheint die Lösung für mehrere Probleme zu sein. „Functional Food“, „Designer Food“ oder „Benefit Food“⁴³⁴⁾ und Nahrungsergänzungsmittel sollen unsere Gesundheit schützen und uns vor Krankheiten bewahren. Auf die neuen multifunktionellen, speziell kreierten und konstruierten Lebensmittel müssen sich die Menschen aber erst einstellen. Diese Produkte, die gleichzeitig nähren, vorbeugen und heilen

432) Vgl. Köster, Egon P.: Ernährungstrends in Europa. In: Burger, Hans-Georg (Red.): Die Europäische Ernährungswirtschaft morgen: Perspektiven und Ernährungstrends in den 90er-Jahren. Frankfurt a. M. 1991, S. 144

433) Vgl. Hollerbach, Elisabeth und Karl: Kraut und Unkraut zum Kochen und Heilen. München (1980) 1998², S. 8.

434) Benefit Food: designtes Nahrungsmittel, bei dem Gesundheit, Genuss und „bewusste Auseinandersetzung mit sich selbst im Vordergrund“ stehen; vgl. Rützler, Hanni: Individualisierung. In: „ernährung/nutrition“ Vol. 28. Februar 2004, S. 2; dazu www.hanni.ruetzler.at/docs/092-02-T-ern-nutr-28.pdf am 20.04.2007. Der Ausdruck „FOSHU“ (Food for specified health use) wird auch statt Functional Food verwendet.

sollen, werden nicht von allen Konsumenten akzeptiert; nicht alle wollen Nahrung, die gleichzeitig Medikament ist, zu sich nehmen.

Durch die Intensivlandwirtschaft, verbunden mit der Züchtung auf Größe und Ertrag, enthielten Obst, Gemüse und Fleisch viel Wasser, aber weniger Vitamine und Spurenelemente, behaupten manche. Dazu findet sich in den unterschiedlichsten Medien eine Fülle einander widersprechender Studien. „Unsere Nahrung leidet unter galoppierender Schwindsucht.“ Obwohl ein überreiches Lebensmittelangebot zur Verfügung steht, fehlen essentielle Nahrungsbestandteile.⁴³⁵⁾ Eine Studie der Hamburger Universität über Obst und Gemüse bestätigt, dass der Anteil an Mineralstoffen und Vitaminen drastisch gesunken sei. Als Erklärung wird die Züchtung auf besondere Ansehnlichkeit und hohe Erträge von Baum- und Feldfrüchten genannt. „Nur vollreif geerntetes Obst und Gemüse (kann) den optimalen Nährstoffgehalt“ entwickeln, ist Finzel überzeugt.⁴³⁶⁾ Letztlich sind diese *vollreifen Früchte* aber nur ausnahmsweise in Supermärkten zu finden, und bedeuten deshalb schon einen gewissen Luxus.

Die nächste Studie zeigte aber, dass vier Fünftel des untersuchten Obstes und Gemüses unverändert waren und nur der Folsäuregehalt auffallend höher lag. Es handelte sich allerdings um Bioware. Wesentlicher als einzelne Werte sei die Ausgewogenheit der Inhaltsstoffe, verteidigt der Agrarwissenschaftler Weibel die Produkte der biologischen Landwirtschaft.⁴³⁷⁾ Andere Untersuchungen beweisen oder widerlegen diese Behauptungen.⁴³⁸⁾

435) Berner, Hans-Günter. An vollen Töpfen verhungern – warum Vollwerternährung leider nicht mehr reicht. Hamburg (1995) 1997³, S. 16.

436) Die Ernährungswissenschaftlerin Susanna Finzel begleitete und kommentierte die Studie. Der Mineralstoffgehalt der Äpfel sei um 87% gesunken, auch Gemüse hätte Vitamine und Mineralstoffe verloren. Studie von 2004 im Vergleich mit den Nährstofftabellen von Souci, Fachmann und Kraut von 1994, dem Standartwerk der Ernährungswissenschaft. Die Kontrolle zwei Wochen später ergab die gleichen Ergebnisse. Die zu untersuchenden Lebensmittel wurden aus den Verkaufsregalen entnommen; vgl. Müller, Stefan: Weniger Vitamine im Apfel. Studie: Markant weniger Nährstoffe in Obst und Gemüse. In: Der Standard, 29.07.2004, S. 25.

437) Franco Weibel: Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick. Der enorme Zuwachs an Folsäure soll an den präziseren Messmethoden liegen; vgl. Müller, Stefan: Weniger Vitamine im Apfel. Studie: Markant weniger Nährstoffe in Obst und Gemüse. In: Der Standard, 29.07.2004, S. 25. Folsäure, ein Vitamin der B-Gruppe, sei z. B. aus Spinat, Brokkoli oder Salat nur schwer verwertbar, viel besser und fast vollständig resorbierbar jedoch sei die Folsäure in reiner Form; N. N.: Folsäure – lange unterschätzt. In: Die Apotheke. Unser Kundenmagazin für Sie. Wien, November 2005, S. 6.

438) Im Vergleich mit dem Test aus den 1940er-Jahren ergab sich eine Verminderung des Vitamin- und Mineralstoffgehalts: Untersuchung in der Forschungsanstalt Agroscope FAW Wädenswil, Schweiz. Vgl. Pauli, Ernesto: Gemüse und Früchte sind so gesund wie früher. In: <http://www.ernestopauli.ch/Essen/GemueseFruechtegesund.htm>, S. 1-3, am 22.04.2007; ergänzend: Züchtung und Bearbeitung seien nicht auf Inhaltsstoffe, sondern auf Äußeres, Masse und Haltbarkeit ausgerichtet; vgl. Heinrich, Hermann und Christa Rey: Lebensmittelqualität und Elektrochemie. In: Hoffmann, Manfred: Vom Lebendigen in Lebensmitteln: die bioelektronischen Zusammenhänge zwischen Lebensmittelqualität, Ernährung und Gesundheit (=Ökologische Konzepte 92, vormals Alternative Konzepte, 42). Holm 1997, S. 45-46.

Jede Studie provoziert eine Gegenstudie. Studien lassen sich wie Statistiken tendenziös durchführen. Das kann bedeuten, dass, je nachdem wer eine Studie durchführt oder durchführen lässt, eine Meinung falsifiziert oder verifiziert wird. Unterschiedliche Voraussetzungen und Prüfungsmethoden machen den Vergleich zusätzlich schwer oder unmöglich, daher ließen sich im obigen Zusammenhang keine wirklich beweisbaren Aussagen finden. Es kommt letztlich immer darauf an, welche Lebensmittelsorten unter welchen Voraussetzungen untersucht werden. Für die vorliegende Arbeit kommt es aber nicht auf exakte Messergebnisse an. Es ist vielmehr interessant zu sehen, mit welchen Methoden Hersteller von Nahrungsmitteln und *Werbegurus* agieren, um den Zweifeln der Konsumenten zu begegnen. Die unterschiedlichen Studien verunsichern die interessierten Käufer aber eher und sie stehen den Hiobs- und Jubelbotschaften bereits sehr kritisch gegenüber.

„Im wohl modernsten Landwirtschaftsbetrieb Wiens“ in Wien Donaustadt wachsen die Rispenkohl in Steinwoll-Substrat in Glashäusern. Zwar werden Nützlinge gezielt eingesetzt und keine Chemie versprüht, aber die Nährstoffe werden künstlich zugeführt.⁴³⁹⁾ Solch eine Lebensmittelherstellung ist vom Menschen *industriell hergestellte Natur*, bei der die ökonomischen Aspekte im Vordergrund stehen und von Geschmack und Inhaltsstoffen keine Rede ist. Werbetechnisch wird die Produktionsweise als *klinisch sauber* und *vollkommen kontrolliert* verkauft.

Unsere Lebensmittel dürften doch nicht so optimal zusammengesetzt sein, deshalb stellt man zusammengesetzte Nahrungsmittel, genannt „Functional Food“ her. Auf diese Weise sollen der gesundheitliche Nutzen der Lebensmittel erhöht und eventuelle Mängel ausgeglichen werden. Dieses *Functional Food* oder „FOSHU“ hat den Charakter eines normalen Lebensmittels und fügt sich daher in die tägliche Ernährung ein. Es enthält „funktionelle Inhaltsstoffe“, die helfen sollen, den guten Gesundheitszustand zu erhalten, bestimmte Funktionen zu verbessern und das Risiko bestimmter ernährungsbedingter Krankheiten zu minimieren. Ein zusätzlicher Vorteil besteht darin, dass es nicht nach Medizin schmeckt.⁴⁴⁰⁾ „Wer seine Ernährung auf sogenanntes ‚Functional Food‘ umstellt, braucht sich keine Sorgen mehr um die Ausgewogenheit seiner Mahlzeiten machen.“⁴⁴¹⁾ Die entsprechenden Werbeslogans werden dann mit einer

439) Erklärt wird die Arbeitsweise mit dem starken Druck der EU-Wirtschaft. Vgl. David-Freihsl, Roman und Martin Mersch: Paradeiserzukunft mit Hightech. Die Bauern von Wien, Teil 3. In: Der Standard, 5./6.08.2006, S. 9.

440) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 153-154.

441) Vgl. Rützler, Hanni: Individualisierung. In: „ernährung/nutrition“ Vol. 28. Februar 2004, S. 3. In: www.hanni.ruetzler.at/docs/092-02-T-ern-nutr-28.pdf am 20.04.2007.

eindringlichen Aussage verbunden, die so lautet: „Heute arbeiten Wissenschaftler am Wunderessen, das Plagen wie Übergewicht, Vitaminmangel oder Müdigkeit aus der Welt schaffen soll.“⁴⁴²⁾

Ein anderes Beispiel: Als bei Milchprodukten der Verkauf zu stagnieren begann, nahmen sich die Marken Danone und Yakult gerade dieser Grundnahrungsmittel an, um sie durch Zusätze „zu verbessern“. Das wahrscheinlich erste *Functional Food*, Yakult aus Japan, ist ein Immunstärkungsgetränk mit *Lactobazillus casei shirota*. Dieses Getränk wird seit über 60 Jahren in Japan verwendet und geschätzt. Es scheint sich bewährt zu haben, denn der Umsatz von Milchprodukten konnte angekurbelt werden.⁴⁴³⁾ Mittlerweile sind die meisten funktionellen Lebensmittel Milchprodukte, denen zum Beispiel probiotische Milchsäurebakterien oder Omega-3-Fettsäuren zum Senken des Cholesterinspiegels zugesetzt worden sind. Joghurt drinks sollen „wie Zaubertränke wirken“.⁴⁴⁴⁾ „Täglich abwehrtaktiv mit Actimel“ oder „Tut Gut-Trink-Joghurt – mit Lecitin für Gedächtnis und Konzentration“ zum Beispiel. Laut Werbung und durch Studien erhärtet, sollen sie „die natürliche Darmflora verbessern oder Krankheiten wie Diabetes, Herz-Kreislauf-Schwächen oder Osteoporose vorbeugen.“ Die Werbung darf aber eigentlich keine „krankheitsbezogenen Aussagen“ treffen. Auch die Werbeanzeige „Beneco hilft das Cholesterin im Blut abzubauen: Nahrung mit dem Extra-Plus an Gesundheit“,⁴⁴⁵⁾ missachtet dieses Verbot. Werbetexte, die bessere Gesundheit versprechen, müssen nach der EU-Lebensmittelverordnung mit Testergebnissen belegt sein. Da Entwicklung und Prüfung sehr teuer sind, können sich diese nur wirklich große Konzerne wie Nestle, Unilever und Danone leisten.⁴⁴⁶⁾ Deren Aussagen bewegen sich meist am Rande der Legalität, vermitteln aber einen seriösen Eindruck.

Die den Lebensmitteln zugesetzten Vitamine müssen jedoch (bedauerlicherweise) nicht unbedingt gesund sein, denn der menschliche Körper kann viele künstliche Vitamine und

442) Stummerer, Sonja und Martin Hablesreiter: Food Design. Wien und New York 2005, S. 119.

443) Frank Uszo kurbelt mit den funktionellen Produkten gezielt das Geschäft an; vgl. Danone Österreichs Geschäftsführer Uszko, Frank: Mit Joghurts ins Schönheitsgeschäft. Danone setzt auf „Zusatznutzen“; in: Der Standard, 20.04.2007, S. 11; Geschäftsführer von Yakult Österreich Nic Nijmam bezeichnet sein Unternehmen als „Gesundheitsfirma“; aber auch er erweitert seine Produktreihe aus wirtschaftlichen Gründen. dazu N. N.: Kampf im Kühlregal. In: weekend (Das Wochenendmagazin Österreichs Wien/NÖ/Bgld.). 24./25.02.2007, S. 26-27.

444) Stummerer, Sonja und Martin Hablesreiter: Food Design. Wien und New York 2005, S. 120.

445) „Eine Margarine, die mit Holzküpfen versetzt ist“; das steht natürlich nicht in der Werbung, Hauptsache ist, sie wirkt und verkauft sich gut; vgl. Brian, Marcus: Essen auf Rezept. Wie Functional Food unserer Ernährung verändert. Stuttgart und Leipzig 2000, S. 11.

446) Vgl. Ruzicka, Johanna: Angereichertes Essen. In: Der Standard, 02.04.2007, S. 11.

Mineralstoffe nicht vollständig bis gar nicht verwerten.⁴⁴⁷⁾ Ernährungswissenschaftler meinen, dass es bedenklich sei, durch das *Functional Food* den Menschen die Verantwortung für ihre richtige Ernährung abzunehmen und sie abhängig von *Functional* Produkten zu machen.⁴⁴⁸⁾ Das Gleiche gilt aber auch für künstliche und natürliche Nahrungsergänzungsmittel.⁴⁴⁹⁾ Die Präparate werden ebenso beworben, gepriesen und angewendet wie die chemisch hergestellten Wundermittel. Egal ob man Vitamin A, B₁₂, Fe oder Cu braucht, in den *natürlichen Präparaten* ist einfach alles drinnen.

Noch weiter fasst Massimo Montanari den Einfluss der künstlichen Nahrungsmittel, wenn er meint, es komme der Industriegesellschaft nur darauf an, „sich aktiv in die Nahrungsproduktion einzuschalten, die Nahrung künstlich zu erzeugen“ und somit „die Natur“ dem Menschen vollständig zu unterwerfen.⁴⁵⁰⁾ So gesehen, bedeutet Designer Food die konsequente Folge der Zivilisation, und bietet eine Möglichkeit, sich scheinbar von der Natur und den natürlichen Ressourcen unabhängig zu machen.

Lebensmittelindustrie und Wissenschaft versuchen, den Graubereich zwischen Lebens- und Arzneimittel für sich zu vereinnahmen und damit einen „Beitrag zur Volksgesundheit“ zu leisten. Das Verbot der gesundheitsbezogenen Werbung wird dabei umgangen.⁴⁵¹⁾ Deshalb ist doch wieder jeder Einzelne für seine Ernährung verantwortlich. Die nötigen Informationen müssen die Produkthersteller liefern. Immer wieder wird den Konsumenten nahe gelegt, sie könnten durch ihr verantwortungsvolles Verhalten das Produktangebot steuern. Doch das ist

447) Grote ist Biotechniker. Vgl. Grote, Andreas: Nicht alle Vitamine sind gesund. In: Der Standard, 01.03.2007, S. 29.

448) Die britische Ernährungsforscherin Susan Southon kritisiert die Nahrungsmittelindustrie. Vgl. Brian, Marcus: Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Ernährung verändert. Stuttgart und Leipzig 2000, S. 166; Preuß sieht es ähnlich; siehe auch Preuß, Axel: Funktionelle Lebensmittel – Lebensmittel der Zukunft. Erwartungen, Wirkungen Risiken (= Schriftenreihe Lebensmittelchemie, Lebensmittelqualität, 25). Hamburg 2001, S. 65-66.

449) Vgl. „Erdmandel-Pulver als natürliches Magen- und Darmregulans“ oder „Bioking Sport – Endlich etwas Natürliches für Sport und Fitness“ mit allen Vitaminen, 25 Mineralstoffen, Spurenelementen, 18 Aminosäuren, 8 essentiellen und 25 ungesättigten Fettsäuren, zum Auffüllen der „Vitalstoffreserven“. Biologische Nahrungsergänzungsmittel (Werbung). In: Postwurfsendung. Jänner 2005.

450) Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München 1993, S. 19.

451) Besonders erregt dies den Bundesverband der Arzneimittel-Hersteller (BAH), da er Verluste im eigenen Verkauf befürchtet; vgl. Brian, Marcus: Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Ernährung verändert. Stuttgart und Leipzig 2000, S. 16-17; sowie Rützler, Hanni: Schöne neue Essenswelt. In: Der Standard, 23.08.2001, S. 19. Ein „Werbeverbot für essbare Wundermittel“ wurde ausgesprochen, das der Oberste Gerichtshof in Österreich als „Verbot krankheitsbezogener Werbung bei Nahrungsmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln“ bestätigt hat. OGH (4 Ob 253/06v vom 13.02.2007) RA Dr. Georg Orator (g.orator@baierboehm.at). In: Der Standard 20.03.2007, S. 15.

nur ein Teil der Wahrheit: Werbesprüche versuchen zu manipulieren und Werbefachleute sind spezialisiert darauf, Bedarf zu wecken.

5.3.2 Natürliche Nahrungsmittel aus der Biolandwirtschaft

Viele Menschen scheinen verunsichert zu sein; es werden zwar so viele Lebensmittel wie noch nie angeboten, aber: Verseuchte Meere vergällen den Genuss von Meeresfischen und chemisch überdüngte Böden bewegen dazu, kein Gemüse aus konventionellem Landbau zu verspeisen. Das Gemüse aus dem Glashaus schmeckt nicht mehr wie früher und das Fleisch von den mit Antibiotika gefütterten Tieren erregt Ärger, deshalb entscheiden sich manche Konsumenten für Bio-Lebensmittel.

Eine gewisse Qualitätssicherheit für die, von der Ernährungsindustrie angebotene, Lebensmittel bieten die Informationen über die Herkunftsregion, den Herkunftsort, den Herkunftsbauern bzw. den Herkunftsbetrieb. Dadurch lässt sich gewissermaßen ein Vertrauensverhältnis herstellen. Und immer mehr Menschen kaufen bei *ihrem Fleischhauer* (auf den großen Märkten gibt es noch welche), holen sich die Kürbisse und die Erdäpfel bei *ihrem Bauern* und lassen sich von *ihrem Biobetrieb* das Obst- und Gemüse kisterl zustellen. Solcherart entwickelt sich wieder ein persönliches Verhältnis zwischen Erzeuger und Verbraucher, das auch ein höheres Verantwortungsbewusstsein des Erzeugers nach sich zieht. Werbespots arbeiten ebenfalls mit Vertrauensverhältnissen und meinen, damit den Konsum anheizen zu können. *Imagebildende Maßnahmen* nennt man dies in der Werbefachsprache. So bietet etwa „Ja natürlich“ in der ORF-Werbung mit dem Schweinchen eine ländliche Idylle, in der ohne (sichtbare) Maschinen *in liebevoller Handarbeit* Obst und Gemüse für den Supermarkt *produziert* wird. Auch die Käseerzeuger werben mit dem auf einer Alm *in gekonnter Manier per Hand* hergestellten Käse. Derartige Werbeeinschaltungen signalisieren: Man kann Vertrauen schöpfen, da doch der Hersteller so freundlich und vertrauenswürdig wirkt. Selbst die Werbespots von McDonald führen via Bildschirm auf die Weide, wo die glücklichen Kühe stehen, die später zu Burger verarbeitet werden oder auf die Äcker, auf denen die Kartoffel für die Pommes frites wachsen.⁴⁵²⁾

Das wahre *Functional Food*, so ist der Chemiker Marcus Brian überzeugt, wäre unser ganz gewöhnliches Essen. Leider hätten wir jedoch verlernt die Nahrungsmittel als Ganzes zu begreifen. Aber alle *sekundären Pflanzenstoffe*, also jene anderen Inhaltsstoffe in den Pflanzen, die sich nicht einzeln in der Wirkung bestimmen ließen, würden gemeinsam wirken.

452) Fernsehwerbung für McDonalds, Herbst 2007.

Mindestmengen lassen sich deshalb auch nicht festsetzen. Zu den sekundären Pflanzenstoffen zählt man entzündungshemmende Senföle in Kresse und Rettich sowie rote, gelbe und orange Farbstoffe in vielen Gemüsearten, Wildpflanzen und Wildfrüchten, die alle gegen die „freien Radikalen“ helfen könnten.⁴⁵³⁾ Lebendiges Essen – eben „Lebensmittel“ – sind in der Regel umso gesünder, je „artgerechter und stressärmer sie erzeugt, gelagert und verarbeitet“ werden. Auf diese Weise könnten die Biowirkstoffe erhalten bleiben.⁴⁵⁴⁾ Von Bioprodukten setzt man schonende Erzeugung voraus. Die Menschen, die sich für die Herkunft und Verarbeitung ihrer Nahrung interessieren, entscheiden sich immer öfter für diese.

Die Angst vor genveränderten Lebensmittel lässt gleichfalls immer mehr Konsumenten kritisch einkaufen. Insgesamt gönnen sich eher die besser Verdienenden und höher Gebildeten weiblichen Geschlechts den „Bio-Genuss“.⁴⁵⁵⁾ „Gesunde Ernährung“, führt Rützler dazu noch aus, „wird zunehmend als Teil der ganzheitlichen Selbstkompetenz verstanden.“⁴⁵⁶⁾ Bioprodukte zum ethisch korrekten Schlemmen, also Genuss ohne schlechtes Gewissen, ist aber nur für eine kleine Klientel möglich, nämlich für Menschen mit hohem Einkommen und überdurchschnittlicher Bildung.⁴⁵⁷⁾ Im Alltag sieht man zumeist junge Frauen mit kleinen Kindern biologische Lebensmittel kaufen, aber auch manche ältere Frauen konsumieren bewusst. Auffällig ist bei allen Angaben, dass vor allem die Frauen Interesse am *Gesunden* haben.

Nun stellt sich die Frage, wie sich Bio-Lebensmittel von konventionell erzeugten unterscheiden lassen. Vor allem werden Biolebensmittel „garantiert schadstofffrei“ hergestellt,

453) Mit den Inhaltsstoffen schützen sich die Pflanzen, u. a. mit Carotinoiden vor Fraßfeinden. Die Wirkung lässt sich aber vom Menschen nützen. Flavonoide sind z. B. sehr wirksame Antioxidantien; vgl. Brian, Marcus: Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Ernährung verändert. Stuttgart und Leipzig 2000, S. 141-146. Sekundäre Pflanzenstoffe sind außerdem: Phytosterine, Sulfide, Saponine, Glucosinolate, Polyphenole. Freie Radikale sind biochemische Verbindungen mit starker Reaktionsfähigkeit, aber kurzer Lebensdauer, die u. a. beim Zigarettenrauchen, durch Umweltgifte und Bestrahlung entstehen können; sie schädigen „zelluläre Strukturen“, aber auch „Krebszellen.“ Vgl. www.dr.moosburger.at am 11.11.2007.

454) Heinrich, Hermann: Vom Lebendigen im Lebensmittel. In: 92, Manfred: Vom Lebendigen in Lebensmitteln: die bioelektronischen Zusammenhänge zwischen Lebensmittelqualität, Ernährung und Gesundheit (=Ökologische Konzepte, vormalig Alternative Konzepte, 42). Holm 1997, S. 40; Simonéton, den Tompkins und Bird zitieren, hat an Hand der Ängström-Einheiten (höchsthäufigste elektromagnetische Schwingungen, $1 \text{ Å} = 10^{-10} \text{ m}$) die positive Werte-Differenz von rohen frischen im Vergleich zu verarbeiteten Lebensmitteln bewiesen; vgl. Tompkins, Peter und Christopher Bird: Das geheime Leben der Pflanzen. Frankfurt a. M. 1991, S. 153-154.

455) Vgl. Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen: was Essen über uns aussagt. München 1999, S. 297.

456) Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 74.

457) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 124.

soweit dies vom Erzeuger her möglich ist, und belasten dadurch die Umwelt kaum. Beworben werden Bio-Lebensmittel mit dem Anspruch, dass diese „unsere Abwehrkräfte stärken sowie den Körper und die Umwelt schonen“⁴⁵⁸⁾. Damit man sich darauf verlassen kann, wird streng, regelmäßig und immer wieder *unangemeldet* kontrolliert. Andere Attribute wie „naturnah“ oder „ursprünglich“ werden ebenfalls verwendet, um den Konsumenten in Sicherheit zu wiegen. Diese Begriffe haben aber nichts mit „biologisch“ zu tun.⁴⁵⁹⁾

Manchmal wird auch heute die Meinung vertreten, dass die Sehnsucht nach „natürlicher Ernährung“, nichts weiter als eine „romantische Agrartümelei“ sei.⁴⁶⁰⁾ Dieses Bedürfnis lässt sich durch die Diffamierung der bewussten Esser nicht aus der Welt schaffen. Manche Trendforscher sehen die Technik-Kritiker, zu denen auch Biofreunde gezählt werden können, nicht als Menschen, die überlegt und in tiefer Sorge um gesunde Nahrung agieren: Ihre Bedenken werden vielmehr ins Lächerliche gezogen.⁴⁶¹⁾

Zwar gibt es wenige Studien, doch ein tendenziell höherer Vitamin C-Gehalt und eine höhere Konzentration von sekundären Pflanzenstoffen sowie ein niedrigerer Nitratgehalt in Biogemüse sind nachweisbar.⁴⁶²⁾ Zusätzlich spielt für immer mehr Konsumenten das Bewusstsein, *sich und der Umwelt etwas Gutes zu tun* eine wesentliche Rolle. Die negative Wirkung von chemischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln in Form von Pestiziden, Fungiziden und Herbiziden, die in der herkömmlichen Landwirtschaft oft in großer Menge eingesetzt werden,

458) In: wien.at-TV vom 06.04.2007; sowie <http://www.wien.gv.at/tv> am 06.04.2007.

459) Kennzeichnungen: kontrolliert biologische Landwirtschaft/Landbau/Anbau, statt *biologisch* kann es *ökologisch*, *biologisch-organisch* oder *biologisch-dynamisch* heißen; vgl. Lebensqualität (Wien.at, 8). 2005, S. 6; Bio-Bauern arbeiten gentechnikfrei und konventionell arbeitende Hördlbauern stellen in vermehrtem Maße dazu um; dazu Ruzicka, Johanna: Bei „grüner“ Gentechnik sehen viele rot. In: Der Standard, 04.04.2007, S. 21.

460) Das Verlangen nach *natürlichen Nahrungsmitteln* hält Teuteberg für einen Modetrend und *natürlich* per se für relativ. Teuteberg, Hans J. und Günter Wiegelmann: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (=Studien zur Geschichte des Alltags, 6). Münster (1979) 1986, S. 9.

461) Horx stellt den Begriff „bio“ gar in die gleiche Kategorie mit „koscher“ und „halal“ und weist den Begriff damit einer „Bio- bzw. Ökoreligion“ zu. „Bio“ – von ihm auch als „Nahrungstabus“ klassifiziert – müsse man einfach glauben. Koscher (hebr.: rein, erlaubt) bei den Juden und „halal“ (arab.: rein, erlaubt) bei den Mohammedanern. Vgl. Horx, Matthias: Wie wir leben werden: Unsere Zukunft beginnt jetzt. Frankfurt/New York 2005, S. 164; sowie Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen: was Essen über uns aussagt. München 1999, S. 260.

462) Hier wird nur auf die Agrarwirtschaft Bezug genommen. Köpke, U.: Organic foods: Do they have a role? In: Forum Nutr, 57, 2005, S. 62-72.

ist allerdings bewiesen. Die Verantwortung für nachhaltiges Wirtschaften bekommt für bewusst Agierende immer mehr Bedeutung.⁴⁶³⁾

Biokost lässt sich vom Inhalt her zwar nicht von konventionellen Produkten unterscheiden; „nachweisbare essbare Vorteile“ scheinen nicht vorhanden zu sein. Tiere bevorzugten in Versuchen jedoch meist Biokost, ohne dass sich „Ursachen für die Präferenz“ finden ließen.⁴⁶⁴⁾ Diese Feststellungen sind Wasser auf die Mühlen der Biokost-Gegner. Nur sollte man bedenken, dass noch nicht alle wirksamen Bestandteile und deren Zusammenwirken erforschbar sind.

Wir haben uns von den ursprünglichen Lebensmitteln entfremdet; Frische und Qualität kann man nicht mehr bei allen Lebensmitteln selbst überprüfen und man ist auf das Ablaufdatum angewiesen. Gut verpackte Lebensmittel gelten als hygienisch, unverpackte als unhygienisch. „Das Natürliche wird so zum Ungewohnten und Abschreckenden, das Künstliche zur alltäglichen Gewohnheit.“⁴⁶⁵⁾ Doch gibt es zu all dieser Künstlichkeit auch eine Gegenbewegung.

In diese lassen sich die *Biokisterlkunden* einordnen: Wöchentlich bekommen sie frisches, biologisches Obst und Gemüse in Kisten zur Haustür. Für den Raum Wien und Umgebung hat sich ein Biobauer auf die individuelle Zusammenstellung und Lieferung spezialisiert, aber sowohl die Zahl der Kunden als auch die der Produzenten steigt weiterhin.⁴⁶⁶⁾ „Der Appetit der Österreicher auf Bio wächst“, titelt ein Artikel der Serie über Ernährung in der Tageszeitung „Der Standard“. Bioprodukte werden nun auch von den Lebensmittel-Diskontern und Supermärkten verkauft. Darüber hinaus vermarkten immer häufiger Biobauern ihre Ernte auf Bauernmärkten.⁴⁶⁷⁾

463) Z. B.: „Das Interesse der Konsumenten von Bio-Produkten steigt weiter.“ Meldung vom 16.01.2006; „weil bio voll im Trend liegt“, Meldung vom 6.02.2007; in: <http://www.spar-pressecorner.at/artikel.php?menu-id=48> vom 23.01.2008.

464) Vgl. Grimm, Hans-Ulrich: Der Bio-Bluff: der schöne Traum vom natürlichen Essen. Stuttgart und Leipzig 1999, S. 66-67.

465) Stummerer, Sonja und Martin Hablesreiter: Food Design. Wien und New York 2005, S. 29.

466) Biohof Adamah. Vgl. Pfluger, Bettina: „Biokisterln finden reißend Absatz“. In: Der Standard, 05.04.2007, S. 21.

467) Vgl. Kainrath, Verena: „Abhängigkeit hat Bauern nie gut getan.“ In: Der Standard, 03.04.2007, S. 19; mit *Biokisterln* sind Holzkistchen (Steigen) gemeint, die mit dem jahreszeitlich frischen Bioobst und -gemüse gefüllt sind, sowie den Kunden auch zugestellt werden.

5.3.3 Die *natürlich gesunde Variante* mit Wildkräutern – „Nature Pure“

Viele Menschen, die sich für Biokost interessieren, probieren irgendeinmal, auch Wildpflanzen in ihre Ernährung aufzunehmen. Gesundheits- und Heilaspekte zu kombinieren, also *gesunde, heilungsfördernde Nahrungsmittel* zu verwenden, sieht Machatschek⁴⁶⁸⁾ als wiedergekehrten Trend. Andere Autoren sind ebenfalls davon überzeugt, dass man *Gesundheit essen kann*. Da Wildpflanzen wertvolle bioaktive Substanzen, wie z. B. Anthozyane (gegen freie Radikale) in Heidelbeeren oder Allicin (gegen Bakterien und Viren) im Bärlauch enthalten⁴⁶⁹⁾, wird auf den gesundheitsförderlichen Nutzen beim Verzehr hingewiesen. Kräuterkundige betonen in ihren Ausführungen die nährnde und heilende Wirkung der Wildkräuter in der Küche.⁴⁷⁰⁾ Für manche Personen sind „Wildgemüse, die kostenlose Gesundheitsnahrung“ schlechthin. So ist zum Beispiel Provitamin A reichlich in der Brennnessel, Brunnenkresse, Hagebutte und im Löwenzahn vorhanden. Des Weiteren ist der Wert der sekundären Pflanzenstoffe deshalb so hoch, weil sie nicht rein, sondern gemeinsam mit Vor- und Abbaustufen Vorkommen⁴⁷¹⁾, was die Verwertbarkeit für die Menschen erhöht. Aus dem Vergleich der Inhaltsstoffe von Kultur- und Wildgemüse lässt sich außerdem herauslesen, dass „Zuchtauslese und Kultivierung“ verantwortlich für den Verlust an wertvollen Inhaltsstoffen seien. Die „ganze Fülle der Inhaltsstoffe“ ist eben nur in den Wildpflanzen enthalten. Um die Inhaltsunterschiede zwischen Kultur- und Wildpflanzen klar zu machen, sei hier eine kleine Tabelle angeführt.⁴⁷²⁾ *Kopfsalat* wurde hier mit *Vogelmiere*, zwei möglichen Salatpflanzen, verglichen.

468) Vgl. Machatschek, Michael: *Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen*. Wien u. a. 2004, S. 108. Hypokrates ist schon dafür eingetreten; dazu Brian, Marcus: *Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Ernährung verändert*. Stuttgart und Leipzig 2000, S. 141.

469) Vgl. Leitzmann, Claus und Maïke Groeneveld: *Gesundheit kann man essen: bioaktive Stoffe in Lebensmitteln*. München 1997, S. 21. Hinweise auf die Wirkungsweise von Bärlauch; ebd. S. 42.

470) Z. B.: Heiße, Erich: *Wildgemüse und Wildfrüchte*. München (1980), S. 16; sowie Vonarburg, Bruno: *Gottes Segen in der Natur: Ein Handbuch der Naturheilkunde: Eine Einführung in die Naturheilkunde und Gesundheitslehre*. Stein am Rhein 1978²⁾; dazu auch Romagnoli, Gioia und Stefania Vasetti: *Klassische Kräuter und Heilpflanzen: Ratgeber für Gesundheit, Küche und Kosmetik*. Würzburg 1996²⁾; und Niklas, Joachim: *Wildgemüse: Mehr als eine gesunde Alternative*. Stuttgart 1999; ebenso Pohler, Alfred: *Gschmackig und gesund*. Innsbruck 2002. In den letztgenannten Werken wird dem nährenden und heilenden Aspekt nahezu gleich großer Wert beigemessen.

471) Der Biotechniker Nöll ist überzeugt, dass die natürlich vorkommenden Spurenelemente, Mineralien und Vitamine nicht rein vorkämen, sondern durch Vorstufen und Zerfallsstoffe gepuffert würden. Daher ließen sie sich besser verwerten; vgl. Nöll, Günter: *Vitamine und ihre pflanzlichen Quellen*. Vitamin-Tabelle. In: *Ihr Einkauf*, 17.05.2004, S. 16-17; sowie Gesprächsnotiz vom 18.09.2005. Der Ökologe Erwin Aichinger (Jg. 1935) vertritt die gleiche Meinung; Gesprächsnotiz vom 15.05.2005 und Kräuterbauer Georg Großbichler (Jg. 1962) am 27.04.2007:

472) Vgl. Albl, Gertraud und Erwin Aichinger: *Wildpflanzen im Trend natürlicher Ernährung. Suchen – erkennen – sammeln – verwenden*. Moosburg 2004, S. 15. Aichinger bezieht sich auf die Tabelle von Franke. Franke, Wolfgang: *Wildgemüse* (Folder des AID, Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e. V., 2082). Bonn 1990. Dies ist eine interessante Tabelle für weitere Vergleiche von Kultur- und Wildpflanzen.

Pro 100g essba- rem Anteil	Wasser %	K mg	P mg	Mg mg	Ca mg	Fe mg	Vitamin C mg	Provit. A µg	Rein- Eiweiß g
Kochsalat	95	224	33	11	37	1,1	13	130	0,6
Vogelmiere als Wildsalat	91,5	680	54	39	80	8,4	115	383	1,5

Wildpflanzen enthalten meist weniger Wasser und haben somit auch weniger Volumen, daher erhöht sich der Prozentsatz von Vitaminen und Mineralstoffen. Immer wieder werden in der einschlägigen Literatur die wertvollen Inhaltsstoffe betont, die sich in dieser Fülle nur in Wildpflanzen finden ließen. Erklärt wird dieses Phänomen damit, dass die Wildpflanzen sich dort ansiedeln würden, wo sie ideale Bedingungen und optimale pflanzliche Nachbarn fänden. In *Symbiose* mit anderen Wildpflanzen würden sie sich am besten entwickeln und besonders wertvolle Inhaltsstoffe ausbilden können. Nur im kleinräumigen Landbau, wie z. B. beim Kräuterbauern in St. Leonhard am Forst oder in der Perma-Kultur⁴⁷³⁾ lassen sich ähnlich positive Ergebnisse erreichen.

Die sekundären Pflanzeninhaltsstoffe wie Phytosterine, Carotinoide, Sulfide, Saponine, Glucosinolate, Flavonoide, Polyphenole gewinnen in der Gesundheitsdebatte an Wert: Da sie als sogenannte Vitalstoffe gegen den Zivilisations-Stress helfen sollen⁴⁷⁴⁾, wird ihre Wirkung intensiv erforscht. Aichinger gibt zu bedenken, dass durch Selektion und Züchtung von Wildpflanzen zu Kulturpflanzen unerwünschte Inhaltsstoffe wie Bitterstoffe und zähe Fasern weggezüchtet worden seien.⁴⁷⁵⁾ „Dabei gingen den Kulturpflanzen wertvolle Eigenschaften ihrer Vorfahren verloren: die Widerstandskraft gegen Krankheiten und Schädlingsbefall sowie der Gehalt an lebenswichtigen Inhaltsstoffen.“⁴⁷⁶⁾ Gerade deshalb wären die Wildpflanzen besonders empfehlenswert. Auch die Verbindung von Wildpflanzen und Gesundheitstrunk

473) Gesprächsnotiz vom 27.04.2007: Georg Großbichler (Jg. 1962); mit Permakultur ist „eine Nachbildung von natürlichen Landschaften voller essbarer Früchte, Nüsse und Gemüse mit genügend Platz für Tiere und Pflanzen in Lebensgemeinschaft mit dem Menschen“ gemeint. Es sind „Lebensräume“, die „als Systeme aufgefasst“ werden; dazu <http://www.natur-wien.at/partner/permakultur>.

474) Vgl. Berner, Hans-Günter. An vollen Töpfen verhungern – warum Vollwerternährung leider nicht mehr reicht. Hamburg (1995), 1997³, S. 11-13.

475) Albl, Gertraud und Erwin Aichinger: Wildpflanzen im Trend natürlicher Ernährung. Suchen – erkennen – sammeln – verwenden. Moosburg 2004, S. 19.

476) Gesprächsnotiz vom 18.09.2005: Erwin Aichinger (Jg. 1935), Moosburg (Kärnten).

ist möglich. So wurde ein von Österreichern kreierter „Anti-Stress-Brennnessel-Softdrink“ 2007 auf der „Anuga“, der weltgrößten Nahrungsmittelmesse, vorgestellt.⁴⁷⁷⁾

Die wilden grünen Pflanzen werden als „Behältnisse von wichtigen gesundheitserhaltenden Urlebensstoffen“ begriffen und als „reine und unverdorbene Schätze“ sowie als „eine Wohltat für unsere müden Zellen“ angepriesen.⁴⁷⁸⁾ In ihrer Liebe zu den Wildpflanzen übertreiben die Autoren fallweise ein wenig. So etwa schätzt Andrea Ehring die Wildpflanzen als „kostenlose Geschenke von der Natur an unsere Gesundheit“. Ihren Hinweis, man könne Wildkräuter in Parks und städtischen Anlagen sammeln⁴⁷⁹⁾, muss man als realitätsfremd bezeichnen. Die Verschmutzung durch Abgase und Abfälle hebt die positiven Wirkstoffe in den Wildpflanzen auf.

In gewisser Weise werben die Autoren für das Sammeln und Verwenden der Wildpflanzen genauso wie die Werbetexter der Nahrungsmittelindustrie für ihre Produkte. Man finde „beim Sammeln der Wildpflanzen in Wald und Flur Erholung und Entspannung.“ Oder „man tut seinem Körper etwas Gutes“,⁴⁸⁰⁾ heißen einige Werbesprüche.

Viele Autoren von Wildpflanzen-Büchern weisen auf die gesunden Wildsalate und Wildgemüse hin.⁴⁸¹⁾ Gleichfalls finden sich in den Wildkräuterbüchern Anregungen, sich die *entschlackenden, gesundheitsstärkenden und inhaltsreichen* Wildpflanzen für die Küche ins Haus zu holen. Weitere Kräuterbücherautoren wie zum Beispiel Hermann Josef Weidinger empfehlen selbst gepflückte Veilchen und Gänseblümchen zum Entschlacken im Frühjahr.⁴⁸²⁾ Vom Leser verlangt Hanni Reichenvater eigenverantwortliche Gesundheitsvorsorge, indem dieser mit den Wildkräutern in der Küche Krankheiten vorbeuge.⁴⁸³⁾ Der Fitness-Drink von

477) Auf dieser Messe werden Produktinnovationen ausgestellt, die dem „Trend zum Leichten: wenige Kalorien und schnelle Zubereitung“ entsprechen; vgl. N. N.: Nesseldrinks und Bio-Popcorn. In: Der Standard vom 16.10.2007, S. 20.

478) Gieler, Robert und Ingeborg Wipler: Beeren & Wildkräuter. Wien 2004, S. 7.

479) Vgl. Ehring, Andrea: Überlebensnahrung. München 1999, S. 69.

480) Laux, Helga: Pilze, Beeren, Wildkräuter. Bestimmen & Zubereiten. Leopoldsdorf 2005, S. 6.

481) Vgl. Till, Susanne: Wildkräuter Delikatessen. Wildpflanzen und Pilze aus Wald und Wiese. St. Pölten 2001, S. 17; sowie Müllner, Astrid: Das große Gähnen. In: GESUND & AKTIV (Beilage zur Presse, 13). 22.03.2002, S. 51, 54; gleichfalls Till, Susanne: Frühlingskräuter. In: ORF nachlese (Das Magazin des ORF, 4). Wien 2002, S. 100.

482) N. N.: Wer dreimal genießt. Gespräch mit Kräuterpfarrer Weidinger. In: Wirtshauskultur (Niederösterreichische Wirtshaus-Zeitung). Frühling 2001, S. 7.

483) Vgl. Reichenvater, Hanni: Hausmittel und Heilkräuter im Jahreslauf. Graz und Stuttgart 2001², S. 14.

Gertrude Messner wiederum fördere durch die große Menge an Chlorophyll die Sauerstoffzufuhr und damit „Kreislauf, Vitalität und Fitness“.⁴⁸⁴⁾

Manche Autoren gehen in ihrer Naturverbundenheit so weit, zu behaupten, die Wildpflanzen wären „durch die lange Ko-Evolution“ unserem Organismus gut angepasst, besser als jede synthetische Nachahmung.⁴⁸⁵⁾ Das hat nur zum Teil Berechtigung. Es scheint sich um eine Verwechslung der Prioritäten zu handeln. Die Pflanzen waren wohl zuerst da, sie hatten keinen Grund sich anzupassen, nur der Mensch war auf die Pflanzen angewiesen und musste mit der pflanzlichen Kost zurecht kommen. Sein Stoffwechsel könnte sich den Pflanzen angepasst haben und nicht umgekehrt.

Die besondere Wirkung der Wildpflanzen werde erst durch das Zusammenspiel aller Inhaltsstoffe möglich⁴⁸⁶⁾, sind viele Kräuterkundige überzeugt und sehen in dem Bewusstwerden des gesundheitlichen Wertes der Nahrung einen aktuellen Trend, den sie begrüßen.⁴⁸⁷⁾ Die Lebensmittel wurden noch vor kurzem ausschließlich nach ihrer Zusammensetzung und den einzelnen Bestandteilen beurteilt, doch hat bei den Ernährungswissenschaftlern ein Umdenken dahingehend stattgefunden, dass „unsere Speisen mehr als eine Summe der bestimmaren Inhaltsstoffe sind...Im Trend liegen gesunde, unverfälschte Lebensmittel, die ohne Umwege direkt aus der Natur kommen.“⁴⁸⁸⁾ Das eigenhändige Pflücken erhöht noch den positiven Effekt.

Doch auch *Wildes Grünes*, also „Greenfood“, gilt als „Zaubermittel“ schlechthin. In den grünen Pflanzen seien alle lebensnotwendigen Vitalstoffe enthalten – „umgewandelte Sonnenenergie“, wie Andrea Ehring es ausdrückt. Supermarktsalat, Dosengemüse und Tiefkühlspinat sind

484) Frische Borretschblätter, Blätter von Bärlauch, Brennnessel oder Giersch, werden mit ¼ l kaltem Wasser püriert und abgeseiht. Man trinkt den Energietrunk schluckweise am Morgen kurmäßig zwei Wochen; vgl. Messner, Gertrude: Fit werden. Heilkräuter aus Österreichs Natur für Vitalität und Fitness. ORF nachlese (Das Magazin des ORF). Wien 2005, 8, S. 31.

485) Vgl. Hollerbach, Elisabeth und Karl: Kraut und Unkraut zum Kochen und Heilen. München (1980) 1998², S 8.

486) Vgl. Gieler, Robert und Ingeborg Wipler: Beeren & Wildkräuter. Wien 2004, S. 46-47.

487) Gravogel, Veronika: Genuss, Natur, Kräuter: Naturküche und Heilwissen. Leopoldsdorf 2003, S. 8.

488) Laux, Helga: Pilze, Beeren, Wildkräuter. Bestimmen & Zubereiten. Leopoldsdorf 2005, Klappentext. „Das Misstrauen bezüglich der „konstruierten“ Lebensmittel wird durch Testberichte geschürt. Wenn man z. B. Milch in seine chemischen Bestandteile zerlegt und wieder zusammensetzt, wird trotzdem keine Milch daraus; damit gefütterte Kälber sterben. Gesprächsnotiz vom 15.05.2006: Stefan Großbichler, Kräuterbauer in St. Leonhard a. F./ N.Ö. Er berief sich auf Dinand, Paul August: Handbuch der Heilpflanzenkunde. Esslingen und München 1926²; auch Bergmann betont, dass Lebensmittel, die in einzelne Komponenten zerlegt und wieder zusammengesetzt wurden, nicht mehr erkennbar seien; vgl. Bergmann, Karin: Industriell gefertigte Lebensmittel – Hoher Wert und schlechtes Image? Berlin und Heidelberg 1999, S. 74-75.

demnach minderwertige Grünspeisen. „Die wahre Kraft der grünen Pflanzen finden Sie nur in ungezüchteten Wildpflanzen...“ Diese Kost, ihre „Überlebensnahrung“, ist nötig, um weniger wertvolle Nahrung verarbeiten zu können.⁴⁸⁹⁾

Hier sei der Vollständigkeit halber noch einmal die extreme Rohpflanzennahrung der Ur-Kost von Franz Konz erwähnt. Diese „Urmedizin“, wie er sie auch nennt, wäre dazu geeignet, alle Krankheiten und alles Übel zu heilen.⁴⁹⁰⁾ Man könnte diese Kost als perfektes *Functional Food* sehen, wenn es wirklich so wie beschrieben wirken würde.

Manche der Kräuterkundigen fühlen sich außerdem „auf mystische Weise mit den Pflanzenwesen innig verbunden“ und bilden mit diesen eine Lebensgemeinschaft. „Von Millionen Samen, die von Wind verbreitet werden, keimen bei Ihnen gerade diejenigen, die die gleichen Schwingungen haben wie Sie selbst und Ihre Wohnung. Erde, Wasser, Luft, Menschen, Tiere und Pflanzen des gleichen Typus finden einander und bilden eine Gemeinschaft. Sie dienen, nähren und heilen einander. Sie helfen einander leben und, wenn es sein muß, sterben.“⁴⁹¹⁾ Mellie Uyldert erkennt ein Verwandtschaftsverhältnis zwischen den Pflanzen im Garten und den Gartenbenützern. Zu erklären versucht sie dies mit den ähnlichen Schwingungen von Erdkruste, Atmosphäre, Grundwasser, gewissen Pflanzen und Tieren, sowie den Menschen. Aber auch Annette Wallner, Kräuterbäuerin aus Irschen/Kärnten, Ulrike Köstler, Kräuterkundige aus Wien, Gertrude Messner, Bäuerin und Kräuterkundige aus Tirol und der Schweizer Ethnobotaniker Wolf-Dieter Storl glauben daran.⁴⁹²⁾ Diese Überzeugung lässt sich nicht naturwissenschaftlich erklären. Manche Menschen haben deshalb eine ganz außergewöhnliche Verbindung zu den Pflanzen, weil sie ihnen mit Respekt und Liebe begegnen und sich mit

489) Chlorophyll für mehr Sauerstoff zum Abtöten von Bakterien, als Blutreiniger, bei Eisenmangel u. a; vgl. Ehring, Andrea: Überlebensnahrung. München 1999, S. 14-18.

490) Konz, Franz: Der große Gesundheits-Konz mit seiner finalen Lehre. München (1980) 2003, S. 14. Diese Urkost besteht zu 75% aus rohen Früchten, vor allem aus den Tropen, 20 % Baumblättern, Sprossen, Wildpflanzen, Blüten, etwa 4,5% frischen Samen, frischen Nüsse, frischen Wurzeln, 0,5% Kleinstlebewesen wie Ameisen, Mücken, Würmer, etc. die an der pflanzlichen Nahrung anhaften, da diese ungewaschen verspeist wird; vgl. Konz, Franz: Der große Gesundheits-Konz mit seiner finalen Lehre. München 2003 (1980), S. 285.

491) Mellie Uyldert bezieht sich auf die Bibelworte: „Euer Vater weiß, was Euch nottut... Das Wichtigste, was die Wildkräuter dem Gartenbesitzer zu sagen haben, ist dies: Was für ihn und seinen Familie die passende Nahrung ist und bei Krankheit das passende Heilmittel.“ Uyldert, Mellie: Verborgene Kräfte der Pflanzen. München 1984, S. 7-10.

492) Vgl. Messner, Gertrude: Messners Kräuterhandbuch: Altes Wissen neu entdecken. Innsbruck 2004, S. 11; sowie Gesprächsnotiz vom 10.09.2005: Annette Wallner (Jg. 1972) Irschen/Kärnten; und Gesprächsnotiz vom 20.04.2006: Ulrike Köstler (Jg. 1961) Kräuterkundlerin aus Wien; außerdem Storl, Wolf-Dieter: Pflanzen-devas. Die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau (1997) 2001², S. 59.

allen Sinnen auf sie *einlassen*. Diese besondere Beziehung ist für die Mehrheit der Menschen nicht nachvollziehbar, aber die besonders Feinfühligen spüren sie angeblich.

5. 4 Einheitsgeschmack contra Geschmacksvielfalt

Die allgemein bekannten Grundgeschmacksrichtungen, die man auf Zunge und Gaumen schmeckt, sind süß, sauer, salzig, bitter und *umami*⁴⁹³⁾ was so viel wie vollmundig oder herzhaft bedeutet. Die Geschmacksvarianten und alle geschmacklichen Feinheiten lassen sich über die Nasenschleimhäute erfassen, und außerdem erfährt das Schmecken wesentliche Impulse über das Erinnern. Früchte und Gemüse hätten durch die denaturierten Methoden der Züchtung und Bearbeitung an typischem Eigengeschmack verloren, wird immer wieder behauptet; chemisch nachweisen ließ sich das jedoch bisher nicht. Nun ist man dabei, den Einfluss von Mikroorganismen in und auf den Pflanzen in ihrer Wirkung auf Pflanzengesundheit und Fruchtgeschmack zu erforschen.⁴⁹⁴⁾

Um beim häuslichen Kochen den geliebten bekannten Geschmack zu erreichen, kann man in den Superläden eine Menge fertiger Gewürzmischungen in genormten Geschmacksrichtungen erstehen. So lässt sich zum Beispiel ein typischer Geschmack mit dem Grill-, Brathendl- oder Gulaschgewürz erreichen. Die genormten Geschmacksrichtungen und der Einheitsgeschmack befriedigen aber viele Konsumenten nicht mehr. Um den Geschmackssinn noch überraschen zu können, werden stärkere Reize nötig, wobei Geschmacksverstärker und künstliche Aromen helfen. Immer neue Geschmackserlebnisse werden angeboten, denn angeblich verlangen die Konsumenten danach: Süß und scharf wie beispielsweise dunkle Chilischokolade oder Fleisch, das in der Tat mit Fisch gewürzt wird – in dieser Hinsicht eröffnen sich ungeahnte Möglichkeiten. Doch gibt es auch andere Geschmacksstimulanzen, die mehr mit einem körperlichen Erleben spielen: So etwa knuspert es im Innern des Schokoladekonfekts oder im weichen Bonbon explodieren Kügelchen, die den Gaumen angenehm kitzeln sollen. In einem speziellen Gebäck

493) *umami* wird durch Glutamat, das Salz der Glutaminsäure (Aminosäure), hervorgerufen. Es verstärkt den Geschmack. Ursprünglich in Asien aus Seetang hergestellt, kommt Glutamat auch als natürliche Substanz vor, z. B. in reifem Käse. In Österreich wird es meist aus Melasse hergestellt und unter den Nummern E620-625 den Nahrungsmitteln zugesetzt. Vgl. <http://www.forumgesundheit.at/> unter: umami am 14.05.2007.

494) Diese Grundlagenforschung wurde im Zuge eines Forschungsprojektes und einer Diplomarbeit im Bereich der mikrobiellen Ökologie an der TU Graz an „Vitis-Vinifera-Reben“ (naturbelassene Weinrebe) durchgeführt. Schrampf, Luzia: Aroma des edlen Tropfens. In: Der Standard, 31.10.2007, S. 22.

krachen Schokolinsen⁴⁹⁵⁾ und bieten unerwartete haptische Reize. Auf diese Weise überraschen kreierte Genussprodukte den Genießer mit völlig neuen Sinneseindrücken. Die Produktdesigner spielen nicht nur mit dem Äußeren, sondern auch mit der Konsistenz, um neue Geschmackserlebnisse zu erfinden: Der Fantasie sind fast keine Grenzen gesetzt.

Doch zu viele aufregende Geschmackserfahrungen lassen auch wieder die Sehnsucht nach dem einfachen Geschmack wach werden. Einfach nur bitter, also der Bitterness-Geschmack⁴⁹⁶⁾, ist gerade in Mode gekommen, eine Welle, mit der die Wildpflanzen Furore machen könnten. Einige von ihnen wie Löwenzahn, Gänseblümchen und Hopfentriebe werden bereits umfangreicher verwertet. Sie schmecken anders, oft bitter, in jedem Fall intensiver und haben deshalb keinen Geschmacksverstärker nötig. So lässt sich der Geschmacksluxus des Einfachen und Echten mit der Wildpflanzen-Küche in Verbindung bringen. Frische einfache Zutaten, die schwer zu beschaffen und aufregend im Geschmack sind, sowie leuchtende, duftende Blüten in und auf den Speisen lassen den Luxus sichtbar werden.

5.4.1 Geschmacksverstärker und künstliche Aromen

Der Geschmack des Menschen, der täglich gegen das Verhungern kämpft, also der Geschmack der „unteren Klassen“, ist der Notwendigkeitsgeschmack.⁴⁹⁷⁾ Man sprach lange vom „schichtspezifischen Geschmack“, aber durch die in Richtung Wohlstandsgesellschaft gehenden sozioökonomischen Veränderungen und die Fülle an leistbaren Nahrungsmitteln ist diese Qualität verloren gegangen. Einerseits ist Geschmack ein „überindividuelles Phänomen“ und andererseits Zeit ein privates, weshalb eine Veränderung der Geschmacksnormen

495) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 15; ergänzend: Die Molekularküche hat als „oberstes Ziel“ eine „Geschmacksexplosion auf unserer Zunge“, den „ultimativen Geschmackskick“ zu erzeugen. In der „Molekularküche“ werden Kochvorgänge auf ihre chemischen Reaktionen reduziert, mit dem Ziel den „optimalen Geschmack“ zu erreichen; dazu N. N.: Ultimativer Geschmackskick: Die Molekularküche. <http://www.swr.de/odyso>, vom 29.11.2007.

496) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 14.

497) Notwendigkeitsgeschmack definiert sich über „nährend und sparsam“; vgl. Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt a. M. 1982, S. 289-290. Karl Möckl vertritt die Ansicht, dass die *Demokratisierung des Geschmacks* nicht überall und nicht zur gleichen Zeit stattfindet; zit. nach Jütte, Robert: Vom Notwendigkeitsgeschmack zum Einheitsaroma. Prolegomena zu einer Sinnengeschichte im 20. Jh. In: Engelhardt, Dietrich von und Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen: vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt a. M. u. a. 2005, S. 52.

kompliziert ist.⁴⁹⁸⁾ Wer die finanziellen Möglichkeiten hat, gibt seinen Geschmacksgelüsten nach, verlangt ständig nach mehr und nach neuen Reizen sowie spektakuläreren Geschmackscreationen.

Der Geschmacks- und der Geruchssinn sind alte Sinne, deren Eindrücke sich schlecht verbalisieren lassen; sie wirken unmittelbar und sind zum Überleben nötig. Der Geschmackssinn war besonders in der frühen Menschheitsentwicklung und in Notzeiten überlebensnotwendig, denn Nahrungsmittel mussten wiedererkannt werden, um zwischen essbaren, ungenießbaren und giftigen unterscheiden zu können.⁴⁹⁹⁾

Diese Funktion muss der Geschmackssinn heute nur noch selten erfüllen, trotzdem will er aber weiter beschäftigt werden. Mit Geschmacksverstärkern und Aromastoffen lassen sich die abgestumpften Sinne reizen⁵⁰⁰⁾, wobei man zwischen natürlichen, naturidenten und künstlichen Aromen unterscheidet. Vermehrt werden diese Zusätze sowie Glutamat als Geschmacksverstärker erst seit den 1980er-Jahren verwendet. Man versucht damit, die bei der Verarbeitung verloren gegangenen Geschmacksstoffe zu ersetzen, denn das ursprüngliche Aroma lässt sich nur durch aufwändige Verfahren und teure Basisstoffe erhalten. Um Kosten einsparen zu können, erzeugt man mit Hilfe von chemischen Verfahren und Zusätzen einen ähnlichen Effekt.⁵⁰¹⁾ Das Himbeerjoghurt zum Beispiel wird mit dem aus Zedernholz gewonnenen Himbeeraroma angereichert: Das Zedernholz stammt aus der Natur, daher gilt

498) Vgl. Hartmann, Andreas: Der kulinarische Zirkel. Über den Sinn des Schmeckens. In: Simon, Michael und Hildegard Friß-Reimann (Hg.): Volkskunde als Programm: Update zur Jahrtausendwende. Münster und New York 1996, S. 41-42; außerdem haben „Geschmackserinnerungen ... eine ausgesprochene Doppelnatur“; sie gehören zur Person, aber auch zur Kultur; ebd. S. 45. „Die Lebensmittelwerbung kann (...) die Geschmackspräferenz verschieben und verstärken, aber keine völlig neuen Normen schaffen.“ Teuteberg, Hans Jürgen: Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks. In: Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 120. Diese Aussage deckt sich nicht mit meiner Meinung, da m. E. die Wirkung von Werbung und Nahrungsmittelangebot von den Autoren unterschätzt wird.

499) Vgl. Pudel, Volker: Sicherheit und Lebensqualität durch sensorische Lust. In: Engelhardt, Dietrich von und Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen: vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt a. M. u. a. 2005, S. 63. Barlösius meint, unser Geschmackssinn unterscheide nur zwischen *kennt er* - *kennt er nicht*; dazu Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim u. a. 1999, S. 72-73.

500) Ein Blick in meine *gesunde* Küche: Semmelknödel mit Aroma, Tomatensauce mit Aroma und Marillenjoghurt mit Aroma; da keine näheren Angaben zu lesen sind, handelt es sich jeweils um künstliche Aromen.

501) Vgl. Jütte, Robert: Vom Notwendigkeitsgeschmack zum Einheitsaroma. Prolegomena zu einer Sinnengeschichte im 20. Jh. In: Engelhardt, Dietrich von und Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen: vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt a. M. u. a. 2005, S. 55-56.

das Aroma als „natürlich“.⁵⁰²⁾ Gleichfalls *natürlich* lässt sich der Geschmack vollreifer Äpfel mit Hilfe eines Destillats aus Weinfuselöl und Hefeöl, etwas biotechnisch erzeugtem Äthylacetat sowie einigen Tropfen Tagetesöl nachbauen. „Natürlich“ darf man die Aromen nennen, da nur solche Grundstoffe verwendet werden, die man auch in der Natur findet.⁵⁰³⁾ Man könnte auch von *künstlicher Natürlichkeit* sprechen. Der Kreativität der Chemiker sind keine Grenzen gesetzt und die Werbetexter stehen ihnen an Fantasie nicht nach.

„Natürliche Aromen“ stammen aus natürlichen Ausgangsstoffen, die sich durch verschiedene Verfahren aus pflanzlichen oder tierischen Stoffen gewinnen lassen. Hingegen werden „naturidentische Aromen nach natürlichen Vorbildern synthetisch erzeugt.“ Gänzlich erfunden und vollsynthetisch produziert sind schließlich die „künstlichen Aromen“. Begründet werden diese Vorgangsweisen zum Beispiel beim Fruchtojoghurt mit dem Mangel an Früchten und der ganzjährigen Nachfrage der Konsumenten, die sich nicht anders befriedigen lassen. Für alle Hersteller besteht allerdings die Verpflichtung, „keine toxikologisch gefährliche Menge“ von Zutaten zu verwenden.⁵⁰⁴⁾

Von den meisten Konsumenten wirklich unerwünscht ist das Glutamat im Essen. Es vermittelt den Konsumenten zum Beispiel den Eindruck einer starken Rindssuppe, während in Wahrheit nur wenige Krümel Rindfleisch mit Hilfe von Glutamat geschmacksintensiviert werden. Nur winzige Mengen von unglaublich preiswertem „natürlichem Aroma“ und Glutamat sind hierzu von Nöten.⁵⁰⁵⁾

502) Vgl. Unger, Angelika und Udo Pollmer: Ein paar Krümel Fleisch, der Rest Glutamat. In: <http://www.stern.de/wissenschaft/ernaehrung/582396.html?nv=ch>, am 20.03.2007, S. 1-2. Erdbeergeschmack wird aus Sägespänen *natürlich* und billig gewonnen; dazu Grimm, Hans-Ulrich: Die Suppe lügt: die schöne neue Welt des Essens. Stuttgart 1997, S. 26.

503) Vgl. Pollmer, Udo u. a.: Vorsicht Geschmack: Was ist drin in Lebensmitteln. Stuttgart 1998, S. 84; außerdem geplant sind „Präkursoromen“, die als „Früchtebad“ den „faden Früchten und Gemüsen aus Treibhaus bzw. Kühllager“ Geschmack geben sollen, indem sie die „fruchteigenen Enzyme zur Geschmacksschaffung“ anregen; ebd. S. 86.

504) Es bestehen für wenige Einzelstoffe Grenzwerte, nicht aber für die sich ergebenden Kombinationen, außerdem hinken die Überprüfungen den Erfindungen nach; vgl. Schwerpunktthema: Aromen. In: http://portal.wko.at/wk/dok_detail.wk? am 30.01.2007, S. 1-2; der „Codex Alimentarius“ (beinhaltet erlaubte Rückstandsmengen von Giften und Zusätzen sowie Kennzeichnungsvorschriften), der gemeinsam mit den Produktentwicklern erstellt wird, steuert die Produktion etwas; dazu Pollmer, Udo u. a.: Vorsicht Geschmack. Was ist drin in Lebensmitteln. Stuttgart und Leipzig 1998, S. 26-28. „Durch die künstliche Herstellung eines Geschmacks können natürliche Schadstoffe oder Umweltbelastungen vermieden werden.“ Pfluger, Bettina: „Wir kreieren den Geschmack“: Im Gespräch mit Martin Krasny, Leiter der Akras Flavours AG, Biedermannsdorf. In: Der Standard, 16.04.2007, S. 11; ein hehrer Gedanke!

505) Vgl. Unger, Angelika und Udo Pollmer: Ein paar Krümel Fleisch, der Rest Glutamat; in: <http://www.stern.de/wissenschaft/ernaehrung/582396.html?nv=ch>, am 20.03.2007, S. 2, ergänzend: „Aromen als heimliche Dickmacher“; „Glutamat steht im Verdacht den Hirnstoffwechsel und somit das Essverhalten negativ zu beeinflussen.“ Biermann, Uschi: Gesunde Ernährung: Wo bleibt der gute Geschmack? <http://www.swr.de/odyssey>, vom 29.11.2007.

Gerade durch diese künstlichen Zusatzstoffe haben die Konsumenten auch die Kontrolle über ihre Bedürfnisse und deren Befriedigung verloren. Der lockere Umgang mit den vorher erwähnten Begriffen wie „natürlich“ und „naturident“ auf den Verpackungen und in der Werbung⁵⁰⁶⁾ macht aufmerksame Menschen zusätzlich misstrauisch. Es besteht die Gefahr, dass der Geschmackssinn durch die Aufnahme der intensiven Aromen abgestumpft wird und die Menschen danach den ursprünglich *natürlichen* Geschmack ablehnen. Ja, selbst von der Möglichkeit der Abhängigkeit vom künstlichen Geschmack wird gesprochen.⁵⁰⁷⁾ Genuss- und Differenzierungsfähigkeit können nur durch Erfahrungen, die man vor allem in der Kindheit macht, erlernt werden. Jetzt schon ziehen viele Kinder das *natürlich aromatisierte* Erdbeerjoghurt dem Joghurt mit frischen Erdbeeren vor, weil sie den *künstlich natürlichen* Geschmack kennen, den *ursprünglich natürlichen* nicht.⁵⁰⁸⁾ Die Aromahersteller sehen das sicher nicht als Gefahr, sondern vielmehr als ihre Chance, den Vertrieb zu steigern.

5.4.2 Die Sehnsucht nach neuen Geschmackserlebnissen

Die Veränderung der Nahrungsmittel durch Züchtung, Verarbeitung und Konservierung bedingt sehr wohl ungewohnte Sinneseindrücke. Der Konsument kann die neu entstandenen Nuancen aber weder er-riechen und noch er-schmecken. Daraus entsteht unter Umständen der Wunsch nach den verlorenen *Ur-Eindrücken*. Das „Sensual Food“, das Essen, das uns wieder spüren und schmecken lässt, ermöglicht „die Lust am Geschmack“. Rützler meint, einen Trend zum „Essen für alle Sinne“ zu erkennen.⁵⁰⁹⁾ Nun stellt sich die Frage nach dem *echtem Geschmack*. Die Konsumenten werden durch Fertiggerichte, die mit Glutamat und Aromen angereichert sind und den daraus entstehenden chemischen Reaktionen am Gaumen getäuscht, fast möchte man sagen: betrogen. Geschmackserfahrungen aus der Kindheit oder einfach vertraute geschmackliche Erlebnisse vermitteln hingegen die *Qualität der Geborgenheit*, und diese versucht man wieder zu finden. Vielleicht lässt sich der Erfolg von „Kraut- und Schinkenfleckerln“ und „Gratiniertem Karfiol“ zum Beispiel in In-Lokalen

506) Vgl. Grimm, Hans-Ulrich: Die Suppe lügt: die schöne neue Welt des Essens. Stuttgart 1997, S. 37.

507) Vgl. Grimm, Hans-Ulrich: Die Suppe lügt: die schöne neue Welt des Essens. Stuttgart 1997, S. 41.

508) Sarah Wiener im Gespräch mit Claudia Stöckl: Frühstück bei mir. Radio Ö 3, am 18.03.2007; Grimm spricht sich für Geschmacksunterricht in den deutschen Pflichtschulen aus; vgl. Grimm, Hans-Ulrich: Die Suppe lügt: die schöne neue Welt des Essens. Stuttgart 1997, S. 56.

509) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 11; ergänzend zur Züchtung: In den Niederlanden versucht man eine geschmackvollere Variante der haltbaren und gleichmäßigen Tomaten zu züchten; dazu: Biermann, Uschi: Gesunde Ernährung: Wo bleibt der gute Geschmack? In: <http://www.swr.de/odysoo>, vom 29.11.2007.

und beim Heurigen mit dieser Sehnsucht erklären. Das Einfache avanciert somit zum Geschmackserlebnis, ja *zum Geschmacksevent*.

Genauso interessant für viele ist der *außerordentliche*, der aufregend *neue* Geschmack. Armin Thurnher bietet in seinen Rezepten „Rote Rübe in Bierteig auf Wasabischaum mit Kapuzinerkressen-Blüten garniert“ ungewöhnliche Geschmackskombination an. In Sinneserlebnissen ausgedrückt, bedeutet diese Speise: „Das Knusprige Goldgelbe (Bierteig), das Milde Dunkelrote (Rote Rübe), das Scharfe Lindgrüne (Wasabischaum) und das Süß-Scharfe Orange (Kapuzinerkresse)“ bilden miteinander ein harmonisches Ganzes.⁵¹⁰⁾ Diese Zusammenstellung lässt sich als Sinfonie für Auge, Gaumen, Zunge und Nase, als besonderes Erlebnis der visuellen, gustatorischen, olfaktorischen und haptischen Art verstehen.

5.4.3 Bitterness als neuer Trendgeschmack

Durch Erfahrung und Geschichte haben sich Geschmacksnormen festgesetzt, die sich nicht so leicht ändern. Aber bestimmte Nahrungsmittel werden erst nach der „Herausbildung entsprechender Geschmacksnormen“ zur Speise. Umgekehrt kann gerade die Normenneubildung die Folge eines veränderten Nahrungsmittelangebots sein⁵¹¹⁾, wie es etwa seit 2005 durch die Bittergemüse und bitteren Salatsorten, geschieht. „Bitterness“ nennt sich der neue „Lieblingsschmack“.⁵¹²⁾ Allerdings empfinden nicht alle Menschen den bitteren Geschmack gleich stark.⁵¹³⁾ Da Medikamente oft bitter sind, wird bitter meist mit *toxisch* oder *heilsam* verbunden; trotzdem sind nicht alle bitteren Pflanzen giftig. Bislang wurde das Bittere hauptsächlich in Bier, manchen Aperitifs und einigen Gemüsen geschätzt. Die Entkoppelung von *bitter und Arznei* dürfte aber zurzeit stattfinden. Das lässt sich unter anderem an der Beliebtheit von Ruccola, Endivie, Kultur-Löwenzahn, den asiatischen Bittergemüsen sowie der schwarzen Bitterschokolade ablesen. Die entsprechenden Kräuter wie Senfkohl, Löwenzahn, Löffelkraut, Gemeiner Portulak und Bitterkresse können schon in innovativen Gärtnereien

510) Thurnherr, Armin: Rezept der besonderen Art. In: Visa (Das Magazin von Visa Austria, 2). 2007, S. 36-37; der Möglichkeiten gibt es viele: „Birne auf Gewürzfond mit Marzipan-Chili-Füllung und Pistazien;“ in: Besser Kochen. Das große Gourmet-Extra in tv-media. 30.04.-06.05.2007, S. 5; oder „Karotten-Kokos-Suppe in der salzigen Variante;“ in: Woman. Zeitschrift für Frauen, 13.04.2007, S. 14.

511) Bausinger, Hermann: Kritik. In: Tolkdorf, Ulrich: Strukturelle Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: Ethnologia Europea, 9. 1976, S. 86.

512) Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 14.

513) Bitterkeit soll vor giftigen Substanzen warnen; vgl. Langenbach, Jürgen: „Gallenbitter!“ – „Für mich nicht!“ Evolution: Die Unfähigkeit, Bitteres zu schmecken, hat sich mehrfach entwickelt. In: Die Presse, 14.04.2006, S. 33; Die Bitterkeit als Warnung zu sehen, ist nicht möglich, denn die Geschmacksknospen für *bitter* sitzen am Zungengrund.

erworben werden.⁵¹⁴⁾ Diesem jetzt *noblen, modernen* Geschmack kommen viele Wildkräuter mit ihren Bitter-, Herb- und Scharfstoffen entgegen, was als möglicher Grund für das auflebende Interesse an ihnen gesehen werden kann.

Die Wildpflanzen besitzen neben den Bitterstoffen eine Menge Aromen, Farbstoffe und Saponine (Glykoside), die Anteil an der geschmacklichen Wirkung haben.⁵¹⁵⁾ Die besonders bitteren Pflanzen, auch „Bitterpflanzen“ bezeichnet, nennt man „Amara“. Das Bittere reizt die Mundschleimhäute und regt den Speichelfluss an, im Anschluss daran werden die Magenschleimhäute gereizt und produzieren mehr Magensaft: Die Verdauung wird angeregt. In diesem Zusammenhang bekannt ist der Tausendguldenkraut-Tee oder der Wermutwein als Verdauungshilfe. Man teilt die Bittermittel in reine, genannt „Amara tonica“, die unter anderem aus Enzianwurzeln gewonnen werden, sowie in „Amara aromatica“ ein, die mit ätherischen Ölen vermischt in Wermutblättern oder Benediktenkraut enthalten sind. Außerdem kommen Bitterstoffe noch mit Scharfstoffen kombiniert als „Amara acria“ in Ingwerwurzel oder Pfefferkörnern vor.⁵¹⁶⁾

Diese Bitterness-Geschmacksrichtungen und noch einige andere lassen sich in den Wildpflanzen finden. So bieten die Schafgarbenblätter eine zart aromatisch-bittere Geschmacksnote, eine stark aromatisch-bittere die Gundermann-, Beifuß- und Löwenzahnblätter oder eine zartbittere die Hopfentriebe und Gänseblümchenblätter. All die genannten Wildpflanzen werden in den entsprechenden Kochbüchern als besonders interessant im Geschmack gepriesen.⁵¹⁷⁾

5.4.4 „Wild Food“ als luxuriöse Alternative

In fast allen Wildpflanzenbüchern wird auf die besonderen, ja exklusiven Geschmackserlebnisse hingewiesen, die man mit Wildkräuter-Speisen erkosten kann. So erfährt man, dass sich „die geschmacklich einzigartigen Wildobstsorten“ mit keinem Kulturobst vergleichen lassen

514) Vgl. Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005, S. 14. Seit kurzer Zeit werden Pfeffer-, Ingwer- und Limonen-Bitterschokolade angeboten. Rützler, ebd. S. 17. Umgekehrt lässt sich mit einem Tropfen Bitterness-Blocker, das Bittere nicht mehr spüren. Freitag, Jutta: Bittere Stoffe – Struktur und Empfindung. Bonn, Diss. Univ., 1983, S. 32; Weiters Palme, W.: Neue Salate im Trend. In: <http://www.alva.at/alva2002/tagung/palme.pdf> am 11.05.2007

515) Vgl. Gieler, Robert und Ingeborg Wipler: Beeren & Wildkräuter. Wien 2004, S. 21-22; sowie Bross-Burkhardt, Brunhilde: Wildgemüse und Wildkräuter. Frankfurt a. M. 2003, S. 16-18.

516) Gieler, Robert und Ingeborg Wipler: Beeren & Wildkräuter. Wien 2004, S. 16-17.

517) Z. B. bei Till und Phillips wird in den meisten Rezepten darauf Bezug genommen; vgl. Till, Susanne: Wildkräuter Delikatessen: Wildpflanzen und Pilze aus Wald und Wiese. St. Pölten 2001, sowie Phillips, Roger: Das Kosmosbuch der Wildfrüchte: Essbare Kräuter – Beeren – Pilze. Erkennen und Zubereiten. Stuttgart 1984.

und „geradezu köstlich“ schmecken.⁵¹⁸⁾ Gerhard Bedlan weist auf „den ausgefallenen Geschmack der Wildpflanzen“ hin, die für die Küche besonders interessant seien.⁵¹⁹⁾ Anderswo wird „das Stengelmark der Klette“ als besondere Delikatesse gepriesen.⁵²⁰⁾ Ähnlich oder noch euphorischer werden *die exquisiten wilden Genüsse* auch in Lifestyle-Magazinen gelobt. So liest man zum Beispiel vom „Frühling in Flaschen“ (Holunderblüten-Getränk), vom „Brennnesselrisotto“, von „Hopfensprossen im Glas“, die sich als Antipasti verwenden lassen, und vom „Hagebuttenmus mit Kräuterlikör“.⁵²¹⁾ Man kann bei diesen Speisen vom *geschmacklichen Luxus der etwas anderen Art* sprechen.

Wenn hier vom *kulinarischen Geschmacksluxus* die Rede ist, muss vorerst präzisiert werden, welche Art von Luxus gemeint ist. Die „hemmungslose Gier nach dem besonderen Genuss“ definiert ihn nicht; schon passender klingt die Aussage, dass „Luxus ... jeder Aufwand (ist), der über das Notwendige hinausgeht.“⁵²²⁾ Es handelt sich also um einen relativen Begriff, da auch *notwendig* nur in der Relation zum Lebensstil gesehen werden kann. Um als luxuriös gelten zu können, müssen Ernährungsweise und Geschmack, die hier bedacht werden, selten, also auf keinen Fall alltäglich, aber teuer oder sonst irgendwie schwer erreichbar sein. Weiters will man sich damit von anderen abheben können.⁵²³⁾ Karmasin fügt noch das Kriterium „kreativ“ hinzu.⁵²⁴⁾ All diese Aspekte treffen auch auf den *Luxus des kulinarischen Geschmacks* zu und lassen sich gleichfalls im Geschmack der Wildpflanzen finden.

Hier ist also vom *Luxus des einfachen Lebens, des einfachen Geschmacks* die Rede, der unabhängig von den finanziellen Möglichkeiten zu sehen ist und sich vom Konsum abhebt. Wohl aber gehört zum kulinarischen Luxus des Geschmacks eine gewisse Freiheit, nämlich die

518) Pohler, Alfred: Gschmackig und gsund: Gewürzpflanzen der Alpen und ihre Heilkraft. Innsbruck 2002, S. 10.

519) Bedlan, Gerhard: Wildgemüse: Erkennen. Sammeln. Verwenden. Wien 1997, S. 3;

520) Recht, Christine und Max F. Wetterwald: Ernte am Wegrund. Stuttgart 1985, S. 15.

521) Vgl. Thurnher, Armin: Des Frühlings zarter Duft. In: VISA. Das Magazin von Visa Austria. 2005, S. 28-30; sowie Thurnher, Armin: Lob der Nessel. In: VISA. Das Magazin von Visa Austria. 2002, S. 40-42; ebenso Thurnher, Armin: Das ist Spitze. In: VISA. Das Magazin von Visa Austria. 2004, S. 42; und Woltron, Ute: Süßes Wissen. In: Der Standard/Rondo. 22.07.2005, S. 11.

522) Die Luxusgier wurde von den Weisen aus Weisheit immer abgelehnt. Rath, Claus-Dieter: Reste der Tafelrunde: das Abenteuer der Esskultur. Reinbek 1984, S. 281-282.

523) Vgl. Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede: Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt a. M. 1999¹¹, S. 289.

524) Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen: was Essen über uns aussagt. München 1999, S. 214.

Freiheit, unter verschiedenen Geschmacksmöglichkeiten wählen zu dürfen. Weiters ist heute Luxus, sich nicht alles zu kaufen, was man sich leisten könnte bzw. „...zu haben, was man haben will und auf alles zu verzichten, was man haben soll.“⁵²⁵⁾ Dies trifft auf die Geschmacksausformungen gleichfalls zu.

„Vom ‚Überkandidelten‘ schlägt das Pendel zurück zum Unraffinierten, zur echten Qualität, die immer aufs Echte und Wahre zugreift“, meint Hobbykoch Rainer W. Allerdings sei der Höhepunkt der „Schäumchen und Süppchen“ noch nicht erreicht.⁵²⁶⁾ Er selbst experimentiert mit Farben und Blüten. Zwar kennt er von den Wildkräutern nur Bärlauch, aber dafür zwanzig Chilisorten und eine Menge asiatisches Spezialgemüse: Er liebt das Ausgefallene und Besondere. *Nicht alltäglich* als Luxuskriterium zeigt sich auch hier als relativer Begriff. Für Kräuterkundige sind zum Beispiel die Blütenknospenrispen des Breitwegerichs nicht schwer zu beschaffen, sie wachsen auf Wegen und in Gärten (Abb. 13). Rainer W., ein genussfreudiger und das Ungewöhnliche liebender Mensch, ist vom *pilzigen Geschmack* der Knospen begeistert. Für ihn ist nicht nur der Geschmack außergewöhnlich, sondern ebenso die Beschaffung: Er kann den Wegerich aus Zeitmangel und Unkenntnis weder selbst suchen, noch irgendwo erstehen; erstrebenswert ist er für ihn jedoch schon: Also ist es für ihn relativer Luxus, die Breitwegerichknospen vorgesetzt zu bekommen und verspeisen zu können.

Um sich diese Geschmackserlebnisse gönnen zu können, bieten Wildpflanzenbücher Hilfe an, denn in ihnen wird liebevoll auf die Geschmacksnuancen eingegangen, wodurch sich die passenden Zutaten für die Wildkräuterküche leichter auswählen lassen. Dabei sollte man aber bedenken, dass die Geschmacksrichtungen so ungewohnt sind, dass sie sich schwer vergleichen



Abb. 13) Breitwegerich auf verfestigtem Boden

525) Carl Laszlo ruft gar zum Luxus auf: „Luxus ist Freiheit (von Anpassungszwängen). Luxus ist für jeden erreichbar. Reichtum nicht“; zit. nach Pleterski, Friederun: Vom Luxus des Einfachen: Essen. Wohnen. Lebensstil. Wien 2000, S. 156.

526) Gesprächsnotiz vom 23.06.2006: Mag. Rainer W. (Jg. 1962), Wien.



Abb. 14) Vogelmiere, eine Salatpflanze

und beschreiben lassen; man wird doch selbst probieren müssen, denn Geschmacksempfindungen sind etwas Individuelles. So findet man saure Komponenten beispielsweise in Sauerampfer und Sauerklee sowie mild nussige in Bachbunge und Hirtentäschl. Scharf schmecken Barbarakraut und Wiesenschaumkraut, aromatisch sowie bitter jedoch Schafgarbe und aromatisch-bitter Löwenzahn und Beifuß. Fein würzig sind Gänseblümchen und Vogelmiere (Abb. 14), stark



Abb. 15) Knoblauchrauke als Tischschmuck



Abb. 16) Giersch, als Tischschmuck

würzig hingegen Knoblauchrauke (Abb. 15) und Giersch (Abb.16). Eine süßliche Komponente lässt sich mit Rotklee-, Taubnessel- und Waldmeisterblüten erreichen.⁵²⁷⁾

Indizien, dass „Wild-Food“-Luxus auf dem Teller der höheren Gastronomie und in Feinkostläden zu finden ist, lassen sich an Hand einiger Werbeanzeigen, Speisekarten und Buchzitate belegen. Spezialitäten aus Wildpflanzen kann man in der Wiener Innenstadt erstehen, unter anderem Lustenauer Bärlauchsenf bei *Meinl* am Graben und handgeschöpfte Vogelbeer-Leichtkonfitüre beim „Schwarzes Kameel“. Exquisite Gerichte mit Wildfrüchten wie ein „Dunkelsteiner Gansl mit Hagebuttensemmelfülle“ lassen sich verspeisen. Man erfährt, dass „Gourmets...neuerdings die Gundrebe als Beilage zu Erdäpfel- und Fleischspeisen“ (lieben). Ähnlich enthusiastisch werden „Kohldisteln auf Artischockentorte“ sowie „Glockenblumen-und Malvenknospen auf Rosen-Mousse“ als luxuriöser Genuss gelobt.⁵²⁸⁾ Weiters offerieren manche Caterer „üppige Blütenbuffets“ für ganz besondere Anlässe.⁵²⁹⁾

⁵²⁷⁾ Bross-Burkhardt, Brunhilde. Wildkräuter und Wildgemüse. Frankfurt 2003, S. 27.

⁵²⁸⁾ Wirtshaus-Zeitung. Nachrichten der NÖ Wirtshausaktion, Herbst 2003, S. 9; vgl. Gravogel, Veronika: Genuss Natur, Kräuter: Naturküche und Heilwissen. Leopoldsdorf 2003, S. 24; sowie N. N.: Blühende Fantasie. In: active beauty (dm-Heft). 2005, S. 48.

⁵²⁹⁾ Vgl. Mayer, Elisabeth und Michael Diewald: Die besten Wildfruchtrezepte. Süß & pikant. Graz 2003, S. 13. Dabei wird auf die exquisite Wildpflanzenküche von Jean-Marie Dumaine hingewiesen; dazu McVikar, Jekka: Essbare Blüten. Rezepte für Genießer. München u. a. 1998, S. 138.

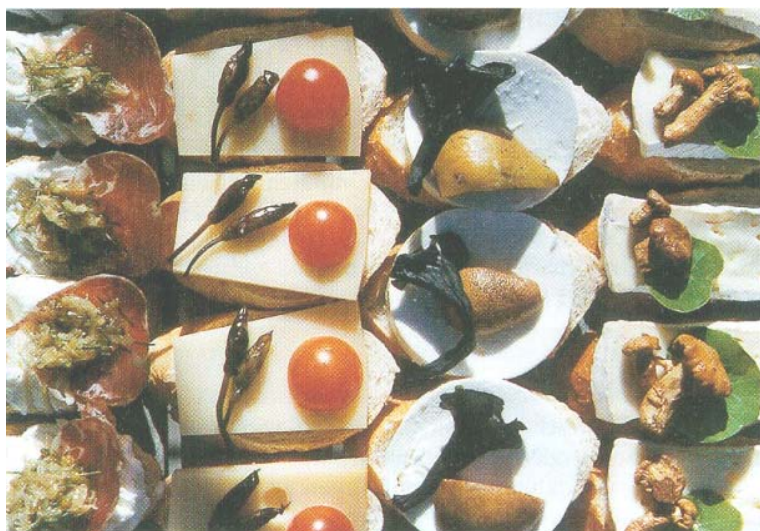


Abb. 17) Pilze und Knospen auf Brötchen



Abb. 18) Wilderdbeer-Torte

Elisabeth Mayer und Michael Diewald bieten Kanapees, Backwerk und Konfekt mit Kräutern, Blüten und Früchten aus Garten, Wald und Wiese als Kostbarkeiten inmitten von Blütenarrangements an (Abb. 17 und 18). Engelwurz- und Mädesüß-Blüten sowie Veilchen sind nur einige der außergewöhnlichen Ingredienzien, mit denen andere Kochkünstler in der Küche hantieren und sie für Salate, Butterzubereitungen, Süßspeisen und Konfekt verwenden.⁵³⁰⁾ „Blüten haben einen einzigartigen Geschmack und sind für sich oder mit anderen Zutaten wahre Delikatessen.“⁵³¹⁾ Unter den Rezepten fallen das „Engelwurz-Sorbet“, verziert mit den gelbgrünen Blüten, Crêpe auf Orangensauce, garniert mit Schlüsselblumen und Rosenblütenbutter als besonders ungewöhnlich auf.⁵³²⁾

530) McVikar, Jekka: Essbare Blüten. Rezepte für Genießer. München u. a. 1998, S. 151.

531) McVikar, Jekka: Essbare Blüten. Rezepte für Genießer. München u. a. 1998, S. 9.

532) McVikar, Jekka: Essbare Blüten. Rezepte für Genießer. München u. a. 1998, S. 158.

In exklusiven Restaurants, ja „Gourmettempeln“, finden sich speziell in der Frühjahrszeit besondere Spezialitäten mit Wildkräutern auf den Speisekarten. Die Kräuter müssen händisch geerntet bzw. in Spezialgärtnereien besorgt werden und sind daher teuer und etwas Besonderes. Die Geschmacksnuancen, die sich mit den Wildpflanzen erzielen lassen, sind gleichfalls außergewöhnlich. Wildpflanzen auf der Speisekarte bringen für das Lokal Prestige. In diesen Feinschmeckerlokalen sind „Kreationen aus heimischen Sammelpflanzen“ der Stolz der Köche.⁵³³⁾ Die Wildpflanzen kommen also in Haubenlokalen und Gastronomiebetrieben wieder zu Ehren.

Gerade dabei handelt es sich für Gruber und Machatschek um eine negative Entwicklung, ja um eine verwerfliche Abwertung der Wildpflanzen, da ihrer Meinung nach die Wildpflanzen auf diese Weise aus dem Gebrauchswissen entnommen und für wenige als Luxusgut missbraucht würden; als Beispiel führen sie Bärlauchgerichte in Exklusiv-Restaurants an. „Man demonstriert die auf altes Kochwissen basierenden Veredlungen als delikate Spezialitäten.“⁵³⁴⁾ Andererseits kann *die exklusive Küche* Einfluss auf den Wechsel zu anderen Lebensmitteln haben, was sich auch positiv bewerten lässt; Gruber und Machatschek sehen nur den negativen Aspekt.

Man kann sich fragen, welche Wildpflanze – und damit welche ungewöhnliche Geschmackskomponente – als nächstes in die höhere Gastronomie gelangen wird. Zu beschaffen sind die wilden Zutaten alle nicht leicht, der Handel wird aber auch dafür passable Lösungen finden.

533) Vgl. Scherf, Gertrud: Wildfrüchte und Wildkräuter: Erkennen - Sammeln – Zubereiten. München 2003, S. 7; sowie Wipler, Robert und Ingeborg: Beeren & Wildkräuter. Wien 2004, S. 79.

534) Gruber bezieht sich speziell auf das Nobelrestaurant „Plachutta“ im 19. Wiener Gemeindebezirk; Gesprächsnotiz vom 15.09.2005: Elisabeth Gruber (Jg. 1982); vgl. Gruber, Elisabeth: Sammelorte und Wegwissen von Frauen, die Wildgemüse und Heilkräuter sammeln. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku, 2005, S. 5; außerdem Machatschek, Michael: Sammelnutzung und Umwegigkeit: Aufzeichnungen über das verbliebene subsistenzwirtschaftliche Wissen des Sammelns und Verarbeitens von Wildpflanzen, einschließlich Farne, Pilze und Flechten in den Alpen und Voralpenländern Wien, Diss. Univ. Boku., 1998, S. 151 sowie S. 158.

6. Einzelmotivationen oder neuer Trend

Während Michael Machatschek als Gründe für das Sammeln und Verwerten von Wildpflanzen nur die „Selbstversorgung“ (mit Heilkräutern, Nüssen, Beeren und Pilzen), die aus Sparsamkeit durchgeführte Nutzung, die Sicherung der Nahrungsvielfalt und den „Sammeltrieb als Überrest einer Sammelkultur“⁵³⁵⁾ gelten lässt, findet sich jedoch eine Fülle weiterer Motive. Die heutige Nutzung kann auf keinen Fall auf die subsistenzielle Selbstversorgung mit Nahrung reduziert werden, denn das hieße, die gegenwärtigen Lebensweisen in Österreich und den umgebenden Ländern zu negieren. So wie das Verschwinden des Wissens bedauert wird, gibt es auf der anderen Seite aber auch die Meinung, dass das Wissen über die Nutzbarkeit der wildwachsenden Pflanzen noch reichlich vorhanden sei und sich derzeit immer noch vermehre⁵³⁶⁾. Dabei darf nicht außer Acht gelassen werden, dass das heutige Wissen nicht vorrangig tradiert ist; es handelt sich vielmehr meist um Kopfwissen aus zweiter oder dritter Hand, also kaum um Gebrauchswissen. Letzteres hat bezüglich Intensität und Weitergabebedürfnis eine andere Wertigkeit.

Das Internet lässt den User von der natürlichen Umgebung abrücken. Die virtuelle Realität, also die Cyberwelt, ist per Mausklick zu erreichen und kommt daher der menschlichen Bequemlichkeit entgegen. Ganz konträr und vielleicht gerade deshalb heute wieder interessant ist hingegen das Naturerleben, zum Beispiel im Zusammenhang mit den Wildpflanzen. Eine Fülle an Indizien lässt sich diesbezüglich zusammentragen, und eventuell wird ein positives Urteil pro „Green Lifestyle“ möglich. Gleichfalls lässt sich eine Bestrebung zum „Do-it-yourself“ in neuer Form erkennen. Der Wunsch nach Sinnlichkeit und Körperlichkeit, nach sinnvollem Tun und gesundheitlichen Aktivitäten, die Suche nach Naturverbundenheit und nach einem Geborgenheitsgefühl, nach dem *Luxus des Einfachen* und der Binnenexotik sowie nach einem mystischen Naturbezug sind Sehnsüchte, die sich nun mit dem Gebrauch von Wildpflanzen in Verbindung setzen lassen.

535) Sparsamkeit möchte Machatschek mit „Aus dem Geld-Sein“ erklären: vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 259; Gruber spricht vom „Fortleben der Wildpflanzennutzung“; dazu Gruber, Elisabeth Salome: Sammelorte und Wegwissen von Frauen, die Wildgemüse und Heilkräuter sammeln. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku, 2005, S. 8.

536) Gesprächsnotiz vom 15.09.2005: Elisabeth Salome Gruber (Jg. 1983), Landschaftsplanerin, Niederösterreich.

6.1 Bekannte Ernährungstrends

Das Beschaffen bzw. das Sammeln von würzig schmeckenden Kräutern, geschmacklich interessanten Wildgemüsen und aromatischen Wildfrüchten entspricht ganz der Philosophie der „Slow Food-Bewegung“, in der die faire Herkunft der Nahrungsmittel eine wesentliche Rolle spielt. Das Interesse daran lässt sich mit diesem Tun relativ einfach befriedigen. Exquisite Genüsse, die nicht für jeden erschwinglich sind, werden auch wegen ihrer Exklusivität von „Slow Food“-Mitgliedern geschätzt. Das „Gebrauchswissen“ über die Pflanzen gilt allerdings nur als Kuriosität. Zwar besteht eine Verbindung zwischen dem „Slow Food-Trend“ und den Wildpflanzen, aber ein eigener Trend in Hinblick auf Wildpflanzen kann daraus nicht abgeleitet werden.

Das Kochen mit Wildkräutern lässt sich auch als Erlebnis – oder neusprachlich als Event – bezeichnen. Wieder spielt die Art der Beschaffung *der wilden Zutaten* neben der Zubereitung eine eminent wichtige Rolle. Das Gemeinschaftserlebnis *beim Erjagen* von seltenen, oft versteckt gedeihenden Pflanzen vertieft die Eindrücke, und die Exklusivität des Wissens über die Erkennungsmerkmale und Zubereitungsformen erhöht den Reiz. Ein noch intensiveres Erlebnis lässt sich auf sogenannten *Survivaltouren* erfahren, wo zumindest zum Teil *aus der Natur* gelebt wird. Die Verbindung zwischen Kochevent und Wildpflanzen scheint plausibel, aber ein Trend in Richtung Wildpflanzen ist deshalb nicht entstanden.

Einige Autoren wollen einen Trend zur Verbindung von Heil- und Nahrungsmittel erkannt haben und ihn als „Wildpflanzentrend“ etikettieren.⁵³⁷⁾ Dies scheint doch zu einfach gedacht zu sein. „Nature Pure“ ist ein Trend, der die Anliegen jener Menschen zusammenfasst, denen die Natürlichkeit ihrer Nahrung wichtig ist, die meist Bioprodukte bevorzugen und die über die Wirkung von Nahrung und Zusatzstoffen nachdenken; zusätzlich greifen sie auch immer wieder zu Wildpflanzen, aber es ist unrealistisch, daraus einen Wildpflanzentrend konstruieren zu wollen.

6.2 Positionierung des Wildpflanzengebrauchs in die Trendlandschaft

Es hat sich gezeigt, dass in einigen aktuellen Ernährungstrends Spuren der Nutzung von Wildwachsendem zu erkennen sind, aber wie sich diese Aktivitäten in die allgemeine Trendlandschaft einfügen, ist noch zu erörtern. Im Folgenden sollen daher weitere Beweggründe für

537) Speziell Machatschek denkt so; vgl. Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004, S. 108; dazu Brian, Marcus: Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Ernährung verändert. Stuttgart und Leipzig 2000, S. 141; ergänzend Leitzmann, Claus und Maike Groeneveld: Gesundheit kann man essen: bioaktive Stoffe in Lebensmitteln. München 1997, S. 21.

die Nutzung der Wildpflanzen gebündelt und zu Motivationssträngen zusammengefasst werden, um eventuell doch eine Tendenz ausmachen zu können.

6.2.1 Virtuelle Realität oder reale Virtualität

Als weit reichenden Trend wird die „Ära der Avatare“ oder *Zeit der Cyber-Identitäten* für das Jahr 2008 heraufbeschworen. Horx sagt in seiner bekannt apodiktischen Art voraus, dass jeder Mensch mindestens eine zusätzliche virtuelle Persönlichkeit bräuchte, die es ermögliche, verschiedene Rollen im digitalen Raum auszuüben.⁵³⁸⁾ Besonders beliebt sind in diesem Zusammenhang virtuelle Rollenspiele wie „Second Life“ und „World of Warcraft“ (WOW).⁵³⁹⁾ Schon seit mindestens zehn Jahren, vermehrt aber seit 2000, spielt sich ein Teil der Lebenszeit im Virtuellen ab, wobei der Anteil 2008 einen vorläufigen Höchststand erreichen soll. Ärzte warnen vor der Sucht nach dem Virtuellen und der damit verbundenen Gefahr eines Realitätsverlustes⁵⁴⁰⁾ sowie dem

538) Vgl. Horx, Matthias: Trend Report 2008 – Soziokulturelle Schlüsseltrends für die Märkte von morgen; zit. nach Aichinger, Heidi: Horxsche Trendschau für 2008. In: Der Standard, 5./6.01.2008, S. 28.

539) „Second Life“ (Fa. Linden Labs) ist ein virtuelles Rollenspiel, in dem man durch Zeiteinsatz Kompetenzen erwerben kann, die sich im Internet um „Linden-Dollars“ verkaufen lassen. Außerdem bieten User in virtuellen Firmen im Bereich „Second Life“ Fähigkeiten aus der realen Welt an, mit denen sie teilweise oder ganz ihren Lebensunterhalt bestreiten können, so z. B. als Party- oder Hochzeitsplaner, Modedesigner oder Spielentwickler. Lindendollar werden 265:1 in US\$ gewechselt. Auch große Unternehmen wie Adidas haben Niederlassungen im „Second Life“. Das zweite Spiel, „World of Warcraft“ (Fa. Blizzard), ermöglicht den Mitspielern in die Ritterzeit einzutauchen: Durch geschicktes Spiel und hohen Zeiteinsatz lassen sich höhere „Skills“ (Fertigkeiten) erwerben, die man aber auch teuer erstehen kann, weiters werden Waffen und andere Gebrauchsartikel für das Spiel virtuell kreiert und über e-bay verkauft; nach dem Motto „Skill-Ersteigern in kurzer Zeit“. Allein in den Tagen vom 12.01. bis 22.01.2008 waren 600.000 User weltweit online und im „Second Life“ sind derzeit (Jänner 2008) 1,4 Milliarden L\$ im Umlauf; Gesprächsnotiz vom 15.01.2008, Michael N. (Jg. 1975), Computerfachmann.

540) Als Avatar mit den erwünschten Eigenschaften und dem erträumten Aussehen betritt der User die virtuelle Szenerie: Aber, wer sich ein virtuelles Häuschen oder ein neues Styling zulegen will, muss höchst real zahlen; dazu <http://bigbummi.bloggade/eintrag.php?id=179> vom 19.01.2008. Mit Hilfe der Internetspiele lässt sich also „ein gewünschtes Lebensgefühl simulieren“ und man kann sich „mächtig, frei, kompetent oder kreativ“ fühlen; aus diesem positiven Gefühl kann sich allerdings eine „Internetsucht“, besser „Internet-Abhängigkeit“ entwickeln. Der unbedenkliche Gebrauch wird dadurch erschwert, dass die Grenze zwischen Mediennutzung im Arbeits- und jener im Freizeitbereich nur schwer erkennbar ist; vgl. Kosta, René: Herausforderung Bildschirmmedien: Abhängigkeitspotential vorhanden. In: Info Blatt der Suchtpräventionsstelle der Stadt Zürich, 10.2007. S.1-2. In: http://www.stadt-zuerich.ch/internet/ssd/gesundheit_praevention am 16.01.2008; unter anderem wird vor der Realitätsflucht, der Realitätsverdrängung und dem „Techno-Autismus“ durch emotionale Internetbindung gewarnt. Die Gefahr liege vor allem darin, das Internet als „Erweiterung bzw. Bereicherung des eigenen realen Lebens“ zu erfahren und die Unterscheidung zwischen real und virtuell nicht mehr treffen zu können; dazu <http://arbeitsblaetter.stangl-taller.at/SUCHT/Internetsucht.shtml> am 16.01.2008, S. 3-4; Etwa 30% der Internet-Abhängigen sehen das Medium „als eine Möglichkeit zur Flucht vor der Realität;“ ebd. S. 2; der Gamekultur-Experte Tobias O. Meißner sieht diese Gefahr nicht, besonders seit es die „Casual Games“ am Markt gibt. Diese einfach zu handhabenden „Nintendo-Consolen mit körperbetontem Konzept“ werden von der Gruppe, auch in Altersheimen, gemeinsam am Bildschirm gespielt, so z. B. „virtuelles Kochen mit Ubisofts „Spiele für mich“; siehe Lau, Johannes und Tobias O. Meißner: Menschen wollen Reduktion. In: Der Standard/Rondo, 25.01.2008, S. 9; trotzdem war in Deutschland bereits ein Kinderkurheim für Computersüchtige nötig, in dem ein interessanter Tageablauf ohne Computerspiele trainiert wird; ergänzend Springer, Gudrun: Wenn das Besuchen virtueller Welten zur Sucht wird. In: Der Standard, 01.02.2008, S. 36.

mit dem übermäßigen Konsum einhergehenden Bewegungsmangel. Online lassen sich Abenteuer *per Mausklick* erleben und das kommt vielen Menschen in ihrer Bequemlichkeit entgegen.

Daraus kann man mutmaßen, dass diese Intensivierung der Cyberwirklichkeit einen Pendelausschlag in die andere Richtung bewirken wird: Um in der *unwirklichen Welt* den Boden nicht unter den Füßen zu verlieren sowie als Vorsorge für die psychische Gesundheit lässt sich die Hinwendung *zur natürlichen, körperlichen Welt* durchaus vorstellen. Indizien dafür finden sich in einigen Bereichen. So verbringt eine gar nicht kleine Zahl von Österreichern ihren Urlaub mehr oder weniger selbstbestimmt innerhalb unseres Landes und manche auch im eigenen Garten. Das Interesse am Gemüseanbau im Garten oder im Blumentopf wächst, und selbst im dicht verbauten Gebiet erlangen Grünoasen mit Selbstversorgerbeeten anstelle von betonierten Autostellplätzen Bedeutung.⁵⁴¹⁾ Der Prozentsatz der Konsumenten, die sich für die Herkunft ihrer Nahrung interessieren, die bereit sind für nachhaltige Landwirtschafts-Produkte auch mehr zu zahlen, erhöht sich immer noch.⁵⁴²⁾ Gleichfalls lässt sich der bewusstere Umgang mit den Naturressourcen auch im Rahmen der Berg- und Naturwacht-Arbeit bestätigen. So gehen 2008 die Wienerwald-Wanderer erwiesenermaßen sorgsamer mit Pflanzen und Tieren um als noch vor fünfzehn Jahren.⁵⁴³⁾ Die Angebote an Natur-Führern in Buchform und an Kursen und Workshops zum Kennenlernen von wilden Heil- und Nahrungspflanzen sind so vielfältig wie noch nie. In Alpenverein-, Naturfreunde- und Jugendzeitschriften werden vermehrt Camps mit den Themen „Wildniswissen“, „Essbare Landschaft“ und „Land-Art“ angeboten.⁵⁴⁴⁾

541) „Jeder dritte Österreicher macht heuer Ferien im eigenen Land – aus Bedürfnis nach Ruhe und Erholung“ sowie um Flugkilometer einzusparen. Elisabeth Plitzka berichtet in der gleichen Sendung (ECCO, das Wirtschaftsmagazin vom 23.08.2007, ORF 2), dass etwa ein Drittel der Bevölkerung auf der Suche nach Nachhaltigkeit“ ist, sich Gedanken um Herkunft und Entwicklung von Nahrung und Kleidung macht, Müll- und Energieprobleme bedenkt – also nachhaltig, das heißt zukunftsorientiert denkt und agiert. In diese Denkungsweise passt die Garteninitiative einer Sozialbauanlage in Wien Floridsdorf. 200 Mieter einigten sich darauf, auf Autos zu verzichten und die gewonnene Fläche mit Pflanzen und Wasser wirklich lebenswert zu gestalten; zusätzlich wurden für Interessierte am Dach Hochbeete angelegt; einige Bewohner sind auf diese Weise zu Selbstversorgern für Gemüse und teilweise auch für Obst geworden. Neben den wirtschaftlichen Vorteilen gewannen die Bewohner Lebensqualität und Freude. Greisenegger, Ingrid: Sommerfrische zu Hause im Garten. In: <http://tv.orf.at/program/orf2/20070823/412343201/239125> am 24.08.2007.

542) Dies lässt sich zum Beispiel an der sich laufend erweiternden Produktpalette an Bio-Produkten in den Supermärkten ablesen: Merkur, Billa, Spar, Hofer, Zielpunkt, Pluskauf.

543) Die Berg- und Naturwacht ist ein Verein Freiwilliger, der mit – vor allem ideeller – Unterstützung der jeweiligen Landesregierung in Wald und Wiese versucht, Tiere und Pflanzen zu schützen und damit die Umwelt lebenswert zu erhalten. Ihre Einflussmöglichkeiten sind dennoch gering. Trotzdem hat sich im Kleinen etwas zum Besseren verändert: Noch vor etwa 15 Jahren mussten zum Beispiel die Wanderer im Wienerwald vom unbedachten Abreißen großer Mengen von Wildblumen und Ästen abgehalten werden und viele Autofahrer wegen des Müllablagerns in Wald und Gewässer verwahrt oder gar angezeigt werden.

544) Bergauf (Das Magazin des Österreichischen Alpenvereins). 2008, 01, S. 19-20; sowie <http://www.spot-experience.at> vom 19.01.2008.

6.2.2 Neue Naturverbundenheit

Zwar wurde im Bereich des „Functional Food contra Natur Pure“ schon kurz auf den speziellen Naturbezug hingewiesen, doch dabei existieren viele Facetten, die noch nicht zur Sprache kamen. Verdichten sich diese Bemühungen um Naturnähe, lässt sich vom „Green Lifestyle“ sprechen: Diesem Thema war ein Kongress im Jänner 2008 in Wien gewidmet, in dem vor allen die Nachhaltigkeit und die Authentizität in allen Lebensbereichen thematisiert und gefordert wurden.⁵⁴⁵⁾ Zwar war der Kongress auf die Tourismusindustrie ausgerichtet, der gewählte Schwerpunkt „Grüner Lebensstil“ lässt aber den Schluss zu, dass großes Interesse und ein ausreichender Markt dafür bestehen, denn sonst hätte sich der Veranstalter ein anderes Thema einfallen lassen. Klassifizieren kann man den „Green Lifestyle“ positiv als „Basic Trend“ bzw. „LOHAS“ (Lifestyle of Health and Sustainability)⁵⁴⁶⁾ oder eher negativ als „Retrotrend“⁵⁴⁷⁾. „Der Basic Trend passt zum Bedürfnis vieler Menschen, herauszufinden, worauf es im Leben wirklich ankommt.“ Dieser Trend, der „einfach, klar und ohne Schnörkel“ ist, steht sozusagen „als Kontrastprogramm zum hektischen Alltag“⁵⁴⁸⁾ Hier ist zwar die allgemeine Lebensführung mit besonderem Blick auf die Fitness gemeint, aber dies lässt sich für die Ernährung gleichfalls anwenden. Die Suche nach „Einfachheit, Urwüchsigkeit, Natürlichkeit (und) Unvermitteltheit“⁵⁴⁹⁾, wie Köstlin schon 1975 zu erkennen meinte, lassen sich durchaus als Kriterien dieses Trends verstehen. Horx sieht das „Bedürfnis der Konsumenten nach einfachen, ... wirklich notwendigen Dingen... als klassischen Retrotrend“, der sich gegen den stressigen Alltag richtet. Hierzu zählt er den „Basic-, Authentic- oder Bio-Trend“⁵⁵⁰⁾, die er allerdings nicht wertneutral, sondern negativ betrachtet; er sieht darin die Verweigerung des technischen und digitalen Fortschritts sowie die Abwehr von Innovationen. „Fortschritt und Wandel sind

545) „Kongress Green Lifestyle, organisiert vom Institut für integrativen Tourismus und Entwicklung“ am 17.01.2008, Wien; vgl. Paar, Tanja: Tourismus in Grün. In: Der Standard/Rondo, 11.01.2008, S. 13; Green Lifestyle, ursprünglich aus den USA, konnte durch die Popularität von Al Gore und seinen Aktivitäten einen kräftigen Aufschwung erhalten. „Der Green-Lifestyle-Trend verändert (auch) die Freizeit- und Urlaubsgestaltung.“ Im Rahmen dieser Veranstaltung sollten Angebotsstrukturen diskutiert werden, die an den „neuen Trend angepasst“ werden könnten. Dazu <http://kalender.lebensministerium.at/calendar/events/simple/280/> vom 19.1.2008.

546) LOHAS wird zu den Gesundheitstrends 2010 gezählt; darunter will man einen Trend zur „Einfachheit und Nachhaltigkeit“ verstehen; vgl. Huesmann, Anette u. a.: Gesundheitstrends 2010. Kommentar. In: Der Standard, 28.08.2006, S. 21. Wobei „Nachhaltigkeit“ *das Agieren im Einklang mit der Natur* bedeutet und zwar ganz spezifisch in Wahrung der Ressourcen.

547) Vgl. Horx, Matthias und Peter Wippermann: Trendbüro. Was ist Trendforschung. Düsseldorf 1996, S. 59.

548) Vgl. <http://www.gesundheit.de/fitness-wellness/sport-bewegung/> vom 24.01.2008.

549) Köstlin, Konrad: Die Revitalisierung regionaler Kost. In: Ethnologische Nahrungsforschung, 9. Helsinki 1975, S. 158.

550) Horx, Matthias und Peter Wippermann: Trendbüro. Was ist Trendforschung. Düsseldorf 1996, S. 59.

begleitet von Angst- und Flucht-Reflexen“, ja von „Wertebeben“, was sich in „Retro-Trends als Bewältigungsoption“ zeigt. „Vertrautheitsgefühle“ und Geborgenheitsgefühle bieten die Basis dafür, mit Neuem besser zurechtzukommen.⁵⁵¹⁾ In diesen Zusammenhang lässt sich der „Öko-Spiritualismus“ anfügen, der gleichfalls in Folge der Veränderungen auftritt. In Horxscher Diktion bedeutet das, die Menschen würden sich aus Unbehagen vor der „hygienisch sauberen, aber künstlichen Ernährung“ der „Sehnsucht nach Natur und natürlichen Lebensmitteln“ zuwenden und somit von Bärlauch oder Brennnessel das „Heil für alles Übel dieser Welt“ erwarten.⁵⁵²⁾

6.3 Vom Motivationsstrang zum Motivationsfaden

Die oben genannten Trends und Megatrends spiegeln sich in schmäleren Motivationssträngen wider; einerseits treten sie als Gegensatz zum virtuellen Alltag zutage, andererseits im Sinne des „Grünen Lebensgefühls“ im Anschluss an die Biowelle. Nun gilt es, die Motivationsstränge in einzelnen Motivationsfäden auseinander zu legen und ihnen die Einzelmotivationen zuzuordnen. So sauber zu trennen sind die Motive aber ganz und gar nicht. Es hat sich nämlich gezeigt, dass zum Beispiel die Naturverbundenheit sich oft mit dem Gesundheitsbewusstsein zusammenschließt oder die von wenigen noch praktizierte partielle Selbstversorgung als sinnvolle Freizeitbeschäftigung gesehen wird. Es existieren Beeinflussungen, Überschneidungen, Fusionen und Kumulationen von allen Motiven mit allen Motiven. Die Aufspaltung in Motivationsfäden ist also rein theoretisch zu sehen.

6.3.1 Naturverbundenheit und Nachhaltigkeit

Im Einklang mit der Natur zu leben, dies „verleiht uns eine innere Kraft, aus der wir unser Leben lang schöpfen können.“⁵⁵³⁾ „Von der Natur kann man nur leben, wenn man sie nachhaltig nutzt.“⁵⁵⁴⁾ So oder ähnlich drücken die Autoren der Wildpflanzenbücher ihr Naturverständnis meist aus. Gleichfalls gewinnen „das neue Bedürfnis nach Region“, die sogenannte

551) Horx, Matthias: Megatrends für die späten neunziger Jahre: Trendbuch 2. Düsseldorf 1995, S. 131.

552) Horx, Matthias und Peter Wippermann: Trendbüro. Was ist Trendforschung. Düsseldorf 1996, S. 112.

553) Couplain, François: Wildpflanzen für die Küche. Aarau 1997, S. 7.

554) Vauk, Gottfried u. a.: Speisekammer Wald und Heide: Wildbret und Wildfrüchte aus heimischen Revieren. Hannover 1999, S. 3; dazu Rütting, Barbara: Grüne Rezepte für den blauen Planeten. München 1997, (S. 2) sowie Recht, Christine und Max F. Wetterwald: Ernte am Wegrund. Stuttgart 1985, S. 5.

„100-Meilen-Diät“⁵⁵⁵⁾ an Bedeutung. Die damit verbundene Natursehnsucht, das Interesse an *einem umweltschonenden Lebensstil* und die enge Beziehung zur direkten Umgebung sind oftmals Motor zur Beschäftigung mit den *wilden Nahrungspflanzen*.

Dieser Anspruch – mit der natürlichen Umwelt und nicht gegen sie zu leben – entspricht dem Nachhaltigkeitsgedanken. Es hat sich gezeigt, dass sich die meisten Kräutersammler neben dem Wert der Pflanzen als Nahrungs-, Würz- oder Heilpflanze auch ihrer Bedeutung als Teil eines Ökosystems bewusst sind. Um diese Aussage zu relativieren, muss hinzugefügt werden, dass die nachhaltige Nutzungsform eher von den Kräuterkundigen und nicht von den *Einmal-Sammlern* ausgeübt wird. Wenn für ein Restaurant Bärlauch geerntet wird, darf man nicht zu strenge Maßstäbe ansetzen.⁵⁵⁶⁾

6.3.2 Körperlichkeit und Sinnenfreude

Da unsere westliche Gesellschaft durch die vielfältigen Möglichkeiten von „Virtual Reality und Telekommunikation“ geprägt ist, wird der Wert des Körpers auf seine Funktionen reduziert. Diese „alltäglichen Zumutungen“, die körperlichen Bedürfnisse hintan stellen zu müssen, sind nur schwer zu ertragen und benötigen einen Ausgleich: „Deshalb ist unsere Kultur der Virtualisierung zugleich auch eine Kultur des Körperkults“ und somit wird „der menschliche Körper zum Schauplatz des Sinns verzaubert.“⁵⁵⁷⁾ Die Sehnsucht nach Körperlichkeit, dem *Sich-selbst-spüren-können*, zeigt sich eben in einem gewissen Körperkult, dem Fitnessbestreben, einer extremen Körperpflege und *operativen Körperverschönerungen*.⁵⁵⁸⁾

Das Körperliche und damit alle Sinne stehen aber auch beim Gebrauch von Wildpflanzen im Vordergrund, da sich diese weder virtuell sammeln noch online verarbeiten lassen. Körperliches

555) Die regionalen, bodenständigen Produkte gewinnen an Bedeutung; vgl. Kirig, Anja und Hanni Rützler: Food Styles: die wichtigsten Thesen, Trends und Typologien für die Genuss-Märkte. Klekheim 2007. Rezension. In: <http://www.hanni-ruetzler.at/content/aktuell.html> vom 25.01.2008.

556) Ende April 2006 wurde von Angestellten eines Wiener Restaurants, erkennbar an der Autoaufschrift, Bärlauch in der Menge mehrerer Obststeigen im Schützengraben nördlich des Dreimarksteins im Wiener Wald geerntet.

557) Vgl. <http://www.weleda.de/media/download/ww247LOWRES.pdf>, S. 11 am 25.01.2008.

558) Hinweise finden sich in der Werbung, in Fernsehbeiträgen und Gesprächsnotizen im Jahr 2007: Die angeführten Studios zur Körperpflege bzw. Körperverschönerung erfreuen sich großer Beliebtheit und werden regelmäßig frequentiert; so z. B. die Sonnenstudios von Miriam H. (Jg. 1991) und Gerhard R., (Jg. 1958), die Fitnessstudios von Martin N. (Jg. 1978) und Eveline J. (Jg. 1953) und die Shape-Line-Studios von Herta B. (Jg. 1941) und Ingrid R. (Jg. 1945). Pflegeserien für die Frau jeden Alters, aber auch für den Mann werden angeboten. Ein Verkaufsschlager ist seit einiger Zeit die „Körperenthaarungscreme“ für den Mann. Fernsehsendungen beschäftigen sich mit den Themen, z. B. die Reportage zum Phänomen Schönheitsoperation. ATV 29.01.2008.

Tun in natürlicher Umgebung lässt den Menschen seinen Körper als wertvoll und sinnvoll einsetzbar erfahren. In der Beschäftigung mit den wild wachsenden Nahrungspflanzen sind alle Sinne im Einsatz. In einzelnen Fällen mag dieses Bedürfnis, seinen Körper bzw. sich ganz besonders zu erfüllen, Motor für die Beschäftigung mit Wildpflanzen sein.

Gleichfalls spielt Wellness als *hippiger Trend* heute eine gewisse Rolle; manche Hotels bieten in „Wellness-Oasen“ Wohlfühl- und Entspannungsstunden sowie auch Linderung vieler Unpässlichkeiten an. In einigen Werbeslogans wird auch noch die wohltuende Wirkung der Wildkräuter in Badewasser, Kompressen und Tees als Besonderheit gelobt. Kräuterkundige betonen die positive Wirkung der Pflanzen auf den Körper, auch ohne auf die Heilaspekte einzugehen. So weisen die meisten Autoren von Wildpflanzenbüchern auf die Stärkung der Immunkräfte und die Erhöhung des Wohlbefindens hin.⁵⁵⁹⁾ Als wahre „Wellnesskur“ wird im Frühjahr eine Kost mit Salaten und Säften aus Wildkräutern angepriesen, da „der wilde Schatz“ unglaublich „mineralstoff- und vitaminreich“ sei.⁵⁶⁰⁾ Viele Gesprächspartner begründen gleichfalls ihr Tun zumindest unter anderem mit dem gesundheitlichem Nutzen; denn Wildkräuter in den Speisen sollen helfen, Krankheiten zu verhindern und die Widerstandskräfte zu stärken⁵⁶¹⁾. Selbst in der HBLVA für landwirtschaftliche Berufe in Wieselburg werden im Rahmen biologischer Übungen „die gesundheitsfördernden Wildkräuter“ vorgestellt und verwendet.⁵⁶²⁾

6.3.3 Erleben ohne Behelfsmedium

Ein weiteres Ziel ist das tatsächliche Erleben mit allen Sinnen, da im Cyberspielbereich zwar Sehsinn und Hörsinn, aber kaum der taktile Sinn angesprochen werden und Geruchs- sowie

559) Vgl. Pleterski, Friederun und Renate Habinger: Die Freuden des natürlichen Lebens: ein guter Ratgeber zum Selbstversorgen von Leib und Seele. Wien 1998, S. 7; sowie Albl, Gertraud und Erwin Aichinger: Wildpflanzen im Trend natürlicher Ernährung: suchen, erkennen, sammeln, verwenden. Moosburg 2004, S. 15; gleichfalls Till, Susanne: Wildkräuter Delikatessen.: Wildpflanzen und Pilze aus Wald und Wiese. St. Pölten 2001, S. 125; ebd. Reichenvater, Hanni: Hausmittel und Heilkräuter in Jahreslauf. Graz und Stuttgart 2001², S. 5; dazu Dungal-Krist, Claudia: Gesund bleiben: Heimische Kräuter, die für Wellness und Gesundheit sorgen. In: ORF Nachlese. 2005, 8, S. 29-30; ergänzend Messner, Gertrude: Fit werden. Heilkräuter aus Österreichs Natur für Vitalität und Fitness. In: ORF Nachlese. 2005, 8, S. 31-32.

560) Vgl. Bross-Burkhardt, Brunhilde: Wildgemüse und Wildkräuter. Frankfurt 2003, S. 18; dazu Scherf, Gertrude: Wildfrüchte und Wildkräuter: erkennen, sammeln, zubereiten. München 2003, S. 5; Rainer W. legt Wert auf „alternatives und naturnahes Kochen“. Gesprächsnotiz am 23.06.2006: Rainer W. (Jg. 1962).

561) „Ich verwende den Löwenzahn, die Gänseblümchen und die Brennnessel wegen der Vitamine.“ Gesprächsnotiz vom 15.07.2007: Helga S. (Jg. 1946), Reichraming (Oberösterreich); Gesprächsnotiz vom 15.07.2007: Erwin und Elisabeth D. (Jg. 1942), Wien; Gesprächsnotiz vom 12.05.2006: Ursula S. (Jg. 1947), Metzingen (D) und Ulrike H. (Jg. 1948), Wien, sowie Gesprächsnotiz vom 20.05.2006: Brigitte B. (Jg. 1945), Mariazell bzw. Wien. Die Gesprächspartner führten alle an erster Stelle den gesundheitlichen Wert und an zweiter Stelle den Jahreszeitenbezug an.

562) Gesprächsnotiz vom 20.09.2007: Stefanie D. (Jg. 1992) Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich).

Geschmackssinn keine Bedeutung haben. Alle Sinne gemeinsam sind *beim Erlebnis Wildpflanzen* im Einsatz und zwar ohne Umweg über ein Behelfsmedium, sondern auf direktem Weg. Die Füße tragen zu den Pflanzenstandorten und die Augen mit Hilfe des Gedächtnisses erkennen die gesuchten Exemplare. Mit Hilfe der Nase und der Finger lässt sich die Feinbestimmung vornehmen und eine kleine Kostprobe gibt mit Hilfe des Geschmackssinns Gewissheit. Die Ohren sind bei der Zubereitung gleichfalls im Einsatz, denn alle Sinne sind gefragt.



Abb. 19) Bärlauchpflückerin im Wienerwald.

Etliche Menschen bevorzugen *sinnerfüllte Freizeitbeschäftigungen* und diese finden sich zum Beispiel im Ernten von wild wachsenden Pflanzen und in der Beschäftigung mit den alle *Sinnebeeindruckenden Pflanzen*. (Abb. 19 und 20). Dies steht völlig konträr zur „sinnfreien Freizeitbeschäftigung“ im Virtuellen⁵⁶³⁾, wie Horx sie nennt, und könnte sehr wohl eine Art Antwort auf zu viel Illusion sein. Überraschenderweise gibt es auch heute noch die teilweise *Selbstversorgung* aus wirtschaftlichen Gründen, die von den Durchführenden als sinnvolles Tun betrachtet wird.



Abb. 20) Bärlauchernte

⁵⁶³⁾ Vgl. Horx, Matthias: Trend Report 2008 – Soziokulturelle Schlüsseltrends für die Märkte von morgen; zit. nach Aichinger, Heidi: Horxsche Trendschau für 2008. In: Der Standard, 5./6.01.2008, S. 28.

Dazu gilt es vorerst, die Wildpflanzen, die man zu nutzen gedenkt, kennen zu lernen sowie sich ihr Aussehen und ihre Charakteristika einzuprägen; dies kann an Hand von Bestimmungsbüchern, in Wildpflanzen-Workshops bzw. -kursen oder durch Anleitung von Kräuterkundigen geschehen. In einem zweiten Schritt werden die best möglichen Sammelzeiten und die potenten Sammelorte zu erheben sein. Diese ersten Schritte können noch teilweise im Haus durchgeführt werden, aber dann wird das Wissen in der Natur umgesetzt. Indem der Interessent in die Natur hinausgeht, sich im Wandern *die Landschaft erobert* und nach den gewünschten Pflanzen Ausschau hält, lernt er die Umgebung in einer neuen, intensiveren Art kennen. Es besteht ein großer Unterschied zwischen der Darstellung einer Pflanze in einem Buch und ihrem Vorkommen in der Natur. Die Abbildungen und die Schauexemplare in den Kursen sind meist besonders wohlgeformt, in natura hingegen sind sie nicht so ohne weiteres zu identifizieren. Also werden das Auge und die Erinnerung zusammenwirken müssen, und erst die Verbindung mit dem theoretischen Kräuterwissen ermöglicht es, die gesuchten Pflanzen zu finden. Auch ist darauf zu achten, keine verschmutzten, gespritzten oder in anderer Weise kontaminierten Stücke zu sammeln.

Manche Pflanzen verlangen eine Vorbehandlung; so zum Beispiel werden größere Löwenzahnblätter wegen der zu intensiven Bitterstoffe eingewässert oder die groben Blätter von Breitwegerich blanchiert, um genusstauglicher gemacht zu werden. Das Wissen über diese Vorbereitungsarbeiten wird mündlich weitergegeben, über Bücher und in Kursen erfahren oder selbst erprobt. Erst dann lassen sich aus den *wild geernteten* Wildpflanzen – oft nach einfachen Rezepten – schmackhafte Gerichte zubereiten. All diese Überlegungen, Entschlüsse und Handlungen lassen sich mit dem Begriff „sich seine Umwelt handelnd aneignen“⁵⁶⁴⁾ treffsicher zusammenfassen. Wenn nun Barlösius das Zubereiten einer Speise als „kulturelle Handlung“ klassifiziert⁵⁶⁵⁾, kann wohl mit noch größerer Berechtigung beim Zurechtmachen einer Wildpflanzen-Mahlzeit von einem kulturbedingten Handlungsablauf, möglicherweise sogar von einer eigenen „Kulturtechnik“⁵⁶⁶⁾ gesprochen werden. Nicht vergessen werden sollte,

564) Barlösius, Eva: Anthropologische Perspektiven einer Kulturosoziologie des Essens und Trinkens. In: Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 95.

565) Barlösius will überhaupt alles, was mit dem Kochen zusammenhängt, also auch das Beschaffen der Zutaten, als „verdichtete symbolische Konstruktion“ auffassen. Vgl. Barlösius, Eva u. a.: Leitgedanken. In: Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 18; das ist zwar eine Denkmöglichkeit, nur wird damit alles menschliche Tun und Lassen zu mit Symbolen behaftetem Machwerk und damit wieder undefinier- und undifferenzierbar.

566) Vgl. Gruber, Elisabeth Salome: Sammelorte und Wegwissen von Frauen, die Wildgemüse und Heilkräuter sammeln. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku, 2005, S. 16.

dass dieses Tun einem schöpferischen Akt gleichkommt; eine Mahlzeit aus kostenlos Greifbarem, also praktisch aus Nichts zu gestalten, kann ungeheuer befriedigend sein.

6.3.4 Selbstversorgung

Wirtschaftlichen Sinn macht das Verwenden von Wildpflanzen für jene Menschen, die sich teilweise selbst versorgen wollen; früher war dies ein wesentlicher Grund für die Nutzung, heute aber stellt es die Ausnahme dar. Eine der Gesprächspartnerinnen betonte „Ich liebe Gärten, die ich nicht pflegen muss.“ Aus arbeitstechnischen Gründen wägt sie sorgfältig ab, ob das Ergebnis wirtschaftlichen Nutzen bringt, denn aus reinem Vergnügen könnte sie sich eine *wilde Ernte* nicht leisten.⁵⁶⁷⁾ „Selbstversorgen bedeutet (heute) nicht so wie früher überleben, sondern sinnvoller leben“; dazu gehört, dass man „viel Selbstgemachtes und viel Bodenständiges“ verwendet, allerdings nicht im puristischen Sinn.⁵⁶⁸⁾

Selbst gemachte Marmelade oder Backwerk aus dem eigenen Backrohr wirken heute wieder bestaunenswert, gerade *weil man es nicht nötig hat*; diese Beschäftigung ist infolgedessen nur als Freizeitbeschäftigung anerkannt, außer die Erzeugnisse lassen sich vermarkten. Zur Zeit gelingt dies dem begeisterten Wildkräuterkoch und Pralinen-Connaisseur Michael Diewald mit dem Gestalten von *blühenden Pralinen*; vor etwa zehn Jahren begann er, aus kandierten Wildblüten, Schokolade und Marzipan Süßigkeiten herzustellen und diese auf Festen, Adventmärkten und beim Sommerfest des Paradeiser-Kaisers Erwin Stekovic⁵⁶⁹⁾ zu verkaufen. Einer von Diewalds Leitsprüchen lautet „Willst du Neues entdecken, verreise nicht, sondern öffne deine Sinne“. Er bezieht sich hierbei auf die Köstlichkeiten, die er aus den Wildblüten schafft und die völlig neue Sinneseindrücke bieten. Inzwischen vermarktet er gekonnt seine Pralinen „Blühendes Konfekt“ als *Preziosen*.⁵⁷⁰⁾

6.3.5 Sinnvolles Tun oder der neue „Do-it-yourself-Trend“

Die „Do-it-yourself-Bewegung“ die gerade aus den USA nach Europa kommt, nennt sich das Bestreben, in Form von Handarbeit etwas zu produzieren. Veranlasst wurde diese Bewegung

567) Gesprächsnotiz vom 6.08.2006, Erika M. (Jg. 1947), Wien bzw. Klosterneuburg (Niederösterreich).

568) Vgl. Pleterski, Friederun und Renate Habinger: Die Freuden des natürlichen Lebens: ein guter Ratgeber zum Selbstversorgen von Leib und Seele. Wien 1998, S.8.

569) Gesprächsnotiz vom 21.09.2004: Michael Diewald (Jg. 1958), Frauenkirchen (Burgenland). Sein Verkaufsort und seine Manufaktur: 1060 Wien, Schmalzhofgasse 19.

570) Diewald: „Ich will den Menschen die Sinne öffnen. Sie sollen mit offenen Augen und Nasen durch die Gegend gehen. Meine Kleinstpralinen fordern ja geradezu auf, gegen die Gier anzukämpfen, vieles zu konsumieren und das Viele zu rasch.“ Matras, Silvia und Michael Diewald: Der Blütenkünstler. In: <http://www.wienerzeitung.at>, o. S. am 11.01.2008.

durch eine „Gesellschaft, die sich den Dingen entfremdet hat. Wer hingegen ein Produkt herstellt, bekommt eine Ahnung vom Ding an sich.“⁵⁷¹⁾

In anderer Form scheint das *Selbertun* gleichfalls aufzuleben: Wildkräuter-Fans schaffen auch etwas Neues, etwas, das man nicht kaufen kann. Tun kann allerdings nur dann sinnvoll werden, wenn das Ziel bzw. das Ergebnis oder Produkt erstrebenswert ist. Einen speziellen Sinn finden einige Menschen im Zubereiten von Wildpflanzenspeisen aus selbst gesammelten Material. Sinnerfüllte Tage, ein sinnerfülltes Leben lassen sich durch sinnvolles Tun schaffen. Unfrei in seinen Handlungen, weil durch Bevormundungen abhängig gemacht und überhäuft mit vorgefertigten Produkten versuchen manche Menschen heutzutage ein Gegengewicht zu finden: Der Trend zum persönlichen Eigensinn, zum „Aussteigerleben“ und zur Selbsthilfe⁵⁷²⁾ lassen sich ausmachen. So kann Gerhard Schulze schon 1992 in der Gesellschaft die Sehnsucht nach „Werten der Selbstentfaltung“ in Formen „unmittelbaren Erlebens und Genießens“ entdecken.⁵⁷³⁾ Die Unmittelbarkeit des Selbertuns beeindruckt doch eine Vielzahl sensibler Menschen: Von der Wiese gelangen die Wildkräuter in den Korb und von dort nach kurzer Zubereitung auf den Teller. Auch wenn von den Interessierten wieder viele nur davon träumen, erstrebenswert scheint das praktische Tun mit konkretem Ergebnis doch zu sein. Für einige Kräuterfans wird das Nützen von Wildpflanzen geradezu zum „Symbol kreativer Freizeitbeschäftigung“.⁵⁷⁴⁾

6.3.6 Soul Food – auf der Suche nach dem Geborgenheitsgefühl

Ein junger Mann pflückte im Mai 2007 in den Donauauen Brennessel; auf die interessierte Nachfrage, wofür er die Pflanzen brauche, begann er zu erzählen: Er vermisse gewisse Speisen aus seiner Heimat Bulgarien, die oft Wildkräuter enthielten. Wenn er nun etwas tun könne, etwas kochen und essen könne, das ihn an zuhause erinnere, fühle er sich besonders wohl.

571) Der New Yorker Bre Pettis gilt als Vorreiter der Bewegung „Do-it-yourself“ (DIY-Bewegung): Er erfindet real Produkte, stellt sie online, vernetzt sich mit anderen „Bastlern“ und regt an, auf seine Innovationen aufzubauen. „Der moderne DIY-Macher“ tauscht sich mit anderen aus und arbeitet nicht allein; vgl. Müller, Mareike: Geht nicht, gibt's nicht. In: Der Standard/Rondo, 18.01.2008, S.4-5.

572) Vgl. Schulze, Gerhard: Die Erlebnisgesellschaft: Kultursoziologie der Gegenwart. Frankfurt und New York 1992², S. 18-19.

573) Schulze, Gerhard: Die Erlebnisgesellschaft: Kultursoziologie der Gegenwart. Frankfurt und New York 1992², S. 22.

574) Vgl. Scherf, Gertrud: Wildfrüchte und Wildkräuter: erkennen, sammeln und zubereiten. München 2003, S. 3; dazu Gesprächsnotiz vom 12.05.2006 Ursula S. (Jg. 1947) und Ulrike H. (Jg. 1948) sowie Gesprächsnotiz vom 20.05.2006: Brigitte B. (Jg. 1945). Die Gesprächspartnerinnen sehen es ähnlich.

Manche Teilnehmer an den Kräuter-Workshops berichteten von ähnlichen Beweggründen, besonders Geborgenheitsgefühle aus der Kindheit wurden genannt.⁵⁷⁵⁾ In der ethnobotanischen Untersuchung, die 2002 in Kartitsch in Osttirol durchgeführt wurde, gaben 57% der Befragten emotionale Gründe für das Sammeln und Verwenden von Wildpflanzen an; gleichfalls geschehe es in Erinnerung an Verwandte, von denen sie das Gebrauchswissen übernommen hätten.⁵⁷⁶⁾

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Wildpflanzen in Notzeiten häufig auf den Tisch kamen, heute aber etwas Besonderes bedeuten; sie können zu einem „Markenzeichen des Bodenständigen“ werden, ja geradezu zum „Soul Food“⁵⁷⁷⁾, zu einem *Futter für die Seele*, das ihr und damit dem ganzen Menschen gut tut; sie erfreuen gleichsam Körper und Sinne und „ermuntern die Seele.“⁵⁷⁸⁾

Eine Fülle von *exotischen* Speisen, Spezialitäten aus ganz Europa sowie aus Südafrika, Asien und Südamerika sind mit entsprechendem Geld erwerb- und kombinierbar. Hier lässt sich vom *exotischen Luxus* sprechen; extravaganter Genuss, der über das Notwendige hinausgeht. Da sich in unserer westlichen Industriegesellschaft der „Abstand zwischen Luxus und Notwendigkeit“ ständig verkürzt, lässt sich eine „luxurierende Haltung“ nur noch schwer erreichen. Infolge dessen scheint sich das „luxuriös“ genannte Verhalten grundlegend zu ändern, denn neben diesen ausgefallenen Delikatessen nimmt sich „das Einfache, das (scheinbar) Natürliche (erst recht) als Luxus aus.“⁵⁷⁹⁾

6.3.7 Luxus des Einfachen

Vom Ende des 2. Weltkrieges bis in die späten 1980er-Jahre wurden die Sammelnahrung und damit die potenten wilden Nahrungspflanzen nicht oder kaum beachtet bzw. mit Not in Verbindung gebracht und deshalb abgelehnt; das heutige Pflanzenimage ermöglicht es, dass oftmals

575) Gesprächsnotiz vom 25.05.2007, Bulgare (Jg. 1971); Diewald erinnert sich gern an die Sammelgänge mit seiner Großmutter und verwertet noch heute sein damals erworbenes Wissen; gefühlsmäßig steht sein Tun mit der Kindheit in Verbindung; ergänzend Matras, Silvia und Michael Diewald: Der Blütenkünstler. In: Wiener Zeitung.at am 11.01.2008; Gespräche mit Teilnehmern des Workshops mit Susanne Till am 15.09.2004, Pfaffstätten (Niederösterreich), und des Workshops mit Günther Nöll am 7.05.2005, Neulengbach (Niederösterreich).

576) Vgl. Christanell, Anja: Wildsammlung in Kartitsch, Osttirol: eine ethnobotanische Untersuchung des Sammelns, der SammlerInnen und der von ihnen genutzten Pflanzenarten. Wien, Dipl. Arb. Univ., 2003, S. 108; das Traditionsbewusstsein wurde ebenfalls als Sammelgrund angeführt; ebd. S. 58.

577) Köstlin bezieht sich in seinen Ausführungen auf regionale Speisen, doch die *wilden heimischen Pflanzen* können wohl genauso wirken; vgl. Köstlin, Konrad: Alles geht auf: Die Logik des kleinen Kosmos. In: Zimmermann, Harm-Peer (Hg.): Was in der Geschichte nicht aufgeht. Interdisziplinäre Aspekte und Grenzüberschreitungen in der Kulturwissenschaft Volkskunde. Marburg 2003, S. 63.

578) Vgl. Mayer, Elisabeth: Wildfrüchte – gemüse – kräuter: erkennen, sammeln und genießen. Graz 1999, S. 7.

579) Rath, Claus-Dieter: Die Reste der Tafelrunde: das Abenteuer der Esskultur. Hamburg 1984, S. 295.

einzelne Pflanzen als Spezialität gehandelt werden. Ihr neu errungener Wert lässt sich eventuell auf die folgende Weise erklären. Der Wert der Wildpflanzen tritt erst durch den kulturellen Akt des theoretischen Auseinandersetzens damit zu Tage, und erst dadurch wird die Wildpflanzen-Küche kulturell akzeptabel. Zusätzlich könnte das Nützlichkeitsdenken eine gewisse Rolle spielen. Die Pflanzen müssen den Menschen als Heilmittel, als Gesundheitsbeitrag, als Pflegemittel, als Würzmittel, als biologisches Nahrungsergänzungsmittel oder als exquisite Spezialität nützen. Erst wenn der Wert der Pflanzen erforscht und durch möglichst viele Untersuchungen belegt ist, werden sie geschätzt. Noch besser wäre es natürlich, wenn die Wildkräuter in einigen renommierten Gourmettempeln als Spezialität angepriesen worden wären; das steigert den Wert der Wildpflanzen enorm, wie man am Bärlauch sehen konnte. Der Ausspruch „Manche Haubenköche aus Wien kochen ja praktisch nur mehr das, was im Wienerwald wächst oder gedeiht“,⁵⁸⁰⁾ scheint jedoch ein wenig übertrieben zu sein.

Um klar zu machen, welche Kriterien nun *ein einfaches luxuriöses Leben* – oder hier *eine einfache luxuriöse Kost* – bestimmen, wurden sie hier zusammengestellt. Als unbedingte Voraussetzung ist wohl die „Authentizität“, die Wahrhaftigkeit im Tun, zu sehen. Die Zutaten müssen schwer und nur für manche erreichbar sein, weil sie „selten“ und doch „erstrebenswert“ sind; erstrebenswert deshalb weil sie entweder köstlich und erlesen sind oder das Image heben können. Ja selbst das Wissen um die „Genesis“ eines Produktes hebt das Ansehen und vermehrt den Luxus.⁵⁸¹⁾ Außerdem sind erhebliche Kosten damit verbunden, allerdings nicht monetäre, sondern *Kosten* an Zeit, Überwindung und Kreativität.

Für die Beschäftigung mit wild wachsenden Nahrungspflanzen bedeutet das, dass man sich ernsthaft und *wahrhaftig* mit der Materie auseinandersetzen muss. Beiläufig einige Pflanzen zu pflücken und zu einer Luxusspeise zu verkochen, ist nicht möglich. Wer versucht hat, blühenden Waldmeister in ausreichender Menge und dem exakt richtigen Reifezustand für eine Bowle zu ernten, weiß über die Schwierigkeiten Bescheid. Sauber wächst er nur an wenigen Standorten, denn er zählt eher zu den seltenen Pflanzen. Erstrebenswert wird er, weil eine Bowle daraus einen unvergleichlichen Geschmack erlaubt und in dieser Qualität nicht zu kaufen ist. Nun mag es mitunter Überwindung kosten, am Morgen das taunasse Unterholz nach

580) Grabner, Zissa: Essen ist intimer als Sex. Interview mit Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter. In: http://www.cash.at/pictures/file_1134381742-78acb1e8d4b611add1d35fe9476fb932.pdf, vom 12.01.2008, S. 2.

581) „Das Luxusprodukt der Zukunft“, eine Zutat zum Beispiel, lässt sich heute eher über die Herkunft definieren. Horx bezieht sich zwar auf die späten 1990er-Jahre, aber das Interesse an der „Genesis“ der Produkte, wie er den Konsumentenanspruch nennt, ist auch am Beginn des 3. Jahrtausends noch wach; vgl. Horx, Matthias: Megatrends für die späten neunziger Jahre: Trendbuch 2. Düsseldorf 1995, S. 145.

den begehrten Pflanzen zu durchstöbern. Wenn man all die Luxus-Kriterien auch beim Wildpflanzengebrauch findet, lässt sich wohl bei der Waldmeisterbowle und anderen *wilden* Zubereitungen *von einem luxuriösen Genuss der einfachen Art* sprechen. Oftmals kann man sich mit dieser speziellen Kost von der Mehrheit abheben und gehört somit zu „einer kleinen feinen Gruppe“.⁵⁸²⁾

Eine andere Facette des Luxuriösen lässt sich im Exotischen oder besser im „Binnenexotischen“ erkennen. „Das Exotische“ übt eine starke Wirkung auf den Konsumenten aus, speziell dann, wenn es neu und unverbraucht ist sowie gleichzeitig in Reichweite rückt, aber trotzdem nicht alltäglich wirkt.⁵⁸³⁾ Bausingers Überlegung war zwar allgemein für alle Kulturbereiche definiert, hier betrifft sie aber die Speisekultur. Exotisches bzw. Binnenexotisches wird als Gegensatz zum Vertrauten eventuell auch Abgeschmackten gesucht; der Konsument wendet sich dem Neuen, Unerforschten und Ausgefallenen zu: Aus dieser Sicht können die Wildpflanzen als exotisch oder besser „binnenexotisch“ gelten. „Weil das Exotische nicht mehr jenseits eines festen Horizontes liegt, sondern inmitten der erfahrbaren Welt erlebt wird, und weil umgekehrt das Heimatliche gar nicht mehr auf den eigentlichen Heimatraum beschränkt ist, vereinigen sich die ursprünglich entgegengesetzten Tendenzen in einer Art ‚Binnenexotik‘.“⁵⁸⁴⁾ Daraus lässt sich für das Thema der Arbeit schließen, dass es nötig ist, den „Reiz des Fremden im Eigenen“ zu finden.⁵⁸⁵⁾ Möglich wird dies, indem man den Blickwinkel ändert und die Wildpflanzen in den Fokus stellt. Einigen Gesprächspartnern dürfte das gelungen sein.⁵⁸⁶⁾

582) Die theoretischen Angaben stammen von Baur; vgl. Baur, Eva Gesine: Der Luxus des einfachen Lebens: über Kosten, Risiken und Nebenwirkungen eines simplen Rezepts. München 1999, S. 38-39. Waldmeister enthält den wahrscheinlich karziogenen Inhaltsstoff Cumarin, der jedoch nur in großen Mengen gesundheitsgefährdend ist. So wie bei vielen Gewürzen, so bei Muskat und Salz, kommt es auf die Menge an, ob ein Inhaltsstoff anregende und heilsame Wirkung hat oder giftig wirkt.

583) Im Sinne von „ungenützte Raritäten“; vgl. Bausinger, Hermann: Volkskultur in der technischen Welt. Frankfurt/Main und New York 2005, S. 76.

584) Bausinger, Hermann: Volkskultur in der technischen Welt. Frankfurt/Main und New York 2005² (1986), S. 93.

585) Jeggle, Utz: Seminartitel Univ. Hamburg SS 2003; siehe http://www.uni-hamburg.de/Wiss/FB/09/Volkskul/Lehrv.../mittelseminar-exkursion_reisen_ins_landesinnere.htm vom 9.10.2007; Tschofen spricht gleichfalls vom Binnenexotischen: das Unbekannte oder Vergessene im bekannten Raum; vgl. Tschofen, Bernhard: Komm, bleib! Laute und leise Holztöne alpenländischer Gastfreundschaft. In: Zuschnitt 5. In: http://www.proholz.at/zuschnitt/05/essay_print.html am 9.10.2007, 6. Tschofen bezieht sich auf die „Tourismusarchitektur“.

586) Gesprächsnotiz vom 12.05.2006: Ursula S. (Jg. 1947) und Ulrike H. (Jg. 1948); Gesprächsnotiz vom 15.07.2007: Elisabeth D. (Jg. 1942) und Ria B. (Jg. 1941).

6.3.8 Mystische Beziehung als Überhöhung

Manche Kräuterkundige konnten eine besondere Beziehung zu bestimmten wild wachsenden Pflanzen aufbauen, lässt sich in einigen Kräuterbestimmungsbüchern lesen.⁵⁸⁷⁾ In den Gesprächen mit Kräutersammlern wurde aber nur selten darauf Bezug genommen⁵⁸⁸⁾, vielleicht auch wegen der Scheu, übersinnliche Dinge überhaupt anzusprechen.

Die übersinnlichen Wahrnehmungen im Zusammenhang mit den Wildpflanzen werden sehr unterschiedlich empfunden; die Erlebnisse reichen vom positiven Gefühl beim Betrachten oder Anfassen eines Exemplars bis hin zum Wahrnehmen von Elfen oder Pflanzendevs⁵⁸⁹⁾. Ganz entscheidend für die Ausformung der Erlebnisse oder Erscheinungen sind die religiöse Glaubenssituation, die literarischen Vorbilder und der kulturelle Hintergrund. So verbinden Maria Treben (1907-1881), Annette Wallner und Hanni Reichenvater ihre Wahrnehmungen und übersinnlichen Erfahrungen im Sinne ihres Glaubens mit der Hl. Maria und Jesus, während andere sich dem keltischen Glaubensgut verbunden fühlen.⁵⁹⁰⁾ Diese Zusammenhänge entziehen sich jeder wissenschaftlichen Diskussion. Es ist müßig, über Glaubensfragen zu streiten. Der Ethnobotaniker Storl erlebt die Pflanzen als Persönlichkeit, sozusagen als Wesen mit langer Geschichte auf Erden. Er spricht auch von seinen „pflanzlichen Verbündeten“ und einigen Freunden unter den Pflanzen. Sein Wissen erwarb er vom Schweizer Bauern Arthur Hermes (1890-1986), den er als „wiederverkörpernten Druiden“ erlebte, und dem Cheyenne-Indianer Bill Tallbull, der ihm gleichfalls den respektvollen Umgang mit den Pflanzenwesen lehrte. Storl fügte altindisches, altgriechisches, römisches, germanisches und keltisches Gedankengut mit indianischen Traditionen

587) Eduard Bach war in hohem Maße für Blütenkräfte sensibel; vgl. Howard, Judy und John Ramsell: Die Bach-Blüten. Fragen und Antworten. München 1999², S. 9-10; sowie Scheffer, Mechthild und Wolf-Dieter Storl: Neue Einsichten in die Bach-Blütentherapie: vom Erbe der Blütengöttin. München 1994² (1991), S. 61; Brook empfängt Botschaften von den Pflanzen; dazu Brooke, Elisabeth: Von Salbei, Klee und Löwenzahn: praktisches Kräuterwissen für Frauen. London 1996² (1992), S. 18 und Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendevs: die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau 2001² (1997).

588) Gesprächsnotiz vom 10.09.2005: Annette Wallner (Jg. 1970), Gesprächsnotiz vom 20.04.2006: Ulrike Köstler (Jg. 1965), Gesprächsnotiz vom 27.07.2007: Hanni Reichenvater (Jg. 1939) und Gesprächsnotiz vom 27.07.2007: Sigrid Bergmann (Jg. 1952).

589) Unter Pflanzendevs versteht Storl Pflanzenseelen, Baumgeister oder Pflanzengottheiten; „Devas sind ewige Archetypen, sind lebendige Gesichter Gottes.“ Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendevs: die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau 2001² (1997), S. 228 bzw. S. 247.

590) Vgl. Treben, Maria: Gesundheit aus der Apotheke Gottes. Steyr 1993; dazu: Bergmann fühlt sich der keltischen Tradition verbunden. Gesprächsnotiz vom 27.07.2007: Sigrid Bergmann (Jg. 1952). Storl fühlt sich gleichfalls der keltischen Traditionen verbunden und schätzt Wales (Großbritannien) als „Schatzkammer ureuropäischer Naturweisheit“; dazu Scheffer, Mechthild und Wolf-Dieter Storl: Neue Einsichten in die Bach-Blütentherapie. Vom Erbe der Blütengöttin. München 1994², S. 71.

– meiner Ansicht nach mehr oder weniger unreflektiert – zusammen. Beweisen lassen sich die von Storl zusammengesetzten weltweiten Traditionsketten vom Pflanzenwissen keinesfalls.⁵⁹¹⁾

Zum richtigen Umgang gehören nach Storl auch entsprechende Vorbereitungen und der Dank. Er selbst pflegt gewisse Rituale, wenn er die Pflanzen aufsucht und empfiehlt diese Vorgehensweise auch den Lesern, denn nur dann würden sie sich mit ihren ganzen Kräften für den Suchenden öffnen. Dies ist die Voraussetzung, um mit ihnen in Kontakt treten zu können. Er selbst hält einen Tag vor dem Aufsuchen der einer bestimmten Pflanze Diät, isst nur natürliche Nahrungsmittel aus der Region und nimmt ein Kräuterbad, um sich einzustimmen. Auf den Weg macht er sich in Naturfaser-Gewändern, mit offenem Haar und bloßen Füßen, denn so kann er die eigenen Schwingungen denen der Pflanzen angleichen und begegnet ihnen leichter.⁵⁹²⁾

Andere Sensitive empfehlen, um eine Pflanze wirklich kennen zu lernen und „ihr Wesen“⁵⁹³⁾ gänzlich erfassen zu können, sie zu fotografieren, besser noch zu zeichnen, sie liebevoll in ihren Wuchs- und Entwicklungsstadien zu betrachten und über ihnen zu meditieren. Vor allem aber möge man ihnen Zuneigung und Achtung entgegen tragen, denn erst dann könne sie sich dem Nutzer *voll erschließen*. Andere wie Mellie Uyldert empfehlen, sich bei der Pflanze zu bedanken⁵⁹⁴⁾, wenn man von ihr Teile entfernt hat.

Einige Kräuterfreaks unternehmen Trancereisen mit Pflanzen oder Beeren und glauben auf diese Weise besonderen Einblick in deren Heil- oder Giftkräfte zu erfahren. Giftpflanzen sollen demzufolge einen stärkeren Geistaspekt haben, der ihnen den Kontakt mit den Menschen

591) Vgl. Storl, Wolf-Dieter: Heilkräuter und Zauberpflanzen zwischen Haustür und Gartentor. Aarau 2000² (1996), S. 9-10; gleichfalls betrachtet Maurice Mességué die Heilpflanzen als Lebewesen; dazu Mességué, Maurice: Rettet unsere Heilpflanzen. München 1985, S. 110-111.

592) Vgl. Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendivas: die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau 2001² (1997), S. 229; ganz ähnlich klingen die Vorschläge von Uyldert; dazu Uyldert, Mellie: Verborgene Kräfte der Pflanzen. München 1984, S.7.

593) Brooke „arbeitet intuitiv“ mit den Pflanzen und empfängt von ihnen „eine Fülle von Informationen“; vgl. Brooke, Elisabeth: Von Salbei, Klee und Löwenzahn: praktisches Wissen für Frauen. London 1996² (1992), S. 18; ergänzend Wiegele, Miriam: Zauberpflanzen. Pflanzenzauber. Mystik. Gartenpraxis. Leopoldsdorf 2003, S. 32 und Scherf, Gertrud: Zauberpflanzen: Mythos und Magie heimischer Wild- und Kulturpflanzen. München 2003 2003². S. 32.

594) Vgl. Uyldert, Mellie: Verborgene Kräfte der Pflanzen. München 1984, S. 34.

erleichtert.⁵⁹⁵⁾ Diese Nutzung der Giftpflanzen kann sich aber als lebensbedrohlich herausstellen und es wird davon in allen Kräuterbüchern abgeraten.

Zum Abschluss sei noch eine Eigenheit vieler Wildpflanzen erwähnt. Sie schaffen es in winzigen Spalten zu gedeihen, wie der Löwenzahn oder die Vogelmiere oder sie wachsen auf Wegen und lassen sich auch durch tägliches Begehen nicht zerstören, wie die verschiedenen Wegericharten. Man sagt ihnen besondere Energie und ein besonderes Durchsetzungsvermögen nach. Viele Kräuterkundige sind davon überzeugt, dass sich diese Kräfte durch das Verspeisen der Pflanzen übernehmen lassen würden. Selbst Laien auf diesem Gebiet können sich diese Wirkung vorstellen. Ob man diese Ansicht nun zur Glaubenssache erklärt oder ob die Wirkung sich vielleicht einmal über die Inhaltsstoffe nachweisen lässt, ist derzeit nicht zu beantworten.

6.4 Wildkräuternutzung auf den Kopf gestellt

Nun liegen die Motive für die Nutzung von Wildpflanzen vor. Es hat sich gezeigt, dass es eine Fülle an Beweggründen gibt, die nebeneinander, nacheinander und miteinander zum Tragen kommen.

Vorerst soll die Frage geklärt werden, ob die aktuelle Beschäftigung mit wild wachsenden Nahrungspflanzen ein Fortdauern alter Usancen sein kann oder doch eine völlig neue kulturelle Errungenschaft ist. In den Jahren der Not und des Mangels im 20. Jahrhundert war die Nahrung aus Wildwachsendem zum Überleben notwendig; das Gebrauchswissen wirkte lebenserhaltend oder zumindest Lebens erleichternd. Beginnend etwa mit den 1950er-Jahren wurden diese Speisen vehement als Notnahrung abgelehnt und das Wissen darum von vielen verdrängt.⁵⁹⁶⁾ Etwa zu Beginn der 1980er-Jahre, eine Generation später, keimte das Interesse an den Pflanzen in Wald und Wiese, die sich für die Küche verwenden ließen, langsam wieder auf, was sich unter anderem an der Herausgabe einiger Wildkräuter-Bestimmungsbücher er

595) Vgl. Gruber, Elisabeth Salome: Sammelorte und Wegwissen von Frauen, die Wildgemüse und Heilkräuter sammeln. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku, 2005, Anhang, S. 41; der Ethnologe und Kulturhistoriker Duerr führte Selbstversuche mit der Tollkirsche durch; dazu Bauer, Wolfgang und Hans Peter Duerr: Ein Gespräch mit Hans Peter Duerr über Zauberpflanzen. In: Integration, 1, 1991, S. 12; zit. nach Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendevias. Die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau 2001², S. 231.

596) Auffällig war, dass kein oder kaum Kräuter-Gebrauchswissen aus der Kriegszeit vorhanden war: Gesprächsnotiz vom 14.04.2006: Anna K. (Jg. 1921), Gesprächsnotiz vom 27.03.2006: Rotraud W. (Jg. 1921) und Wilhelmine M. (Jg. 1921). Rosa Leisser musste im neu zu gründenden Kräuterdorf Neuruppersdorf gegen das schlechte Image der Wildpflanzen kämpfen. Gesprächsnotiz vom 26.08.2005 und 8.08.2007: Rosa Leisser (Jg. 1958).

kennenlässt.⁵⁹⁷⁾ Allerdings handelte es sich in der Mehrheit um Bestimmungsbücher, in denen nur schlichte Rezepte für einfache, eher fantasielose Zubereitungen zu finden waren, die vor allem gesund sein sollten.

Seit der Mitte der 1990er-Jahre wandelte sich das Erscheinungsbild der Bücher; vermehrt wurden Kochbücher daraus, die kreativ gestaltete Menüs auf appetitanregenden Hochglanzbildern zeigten. Zwar wurde und wird auf den gesundheitlichen Wert verwiesen, aber immer öfter tritt der außergewöhnliche Geschmack und die Exklusivität sowie die interessanten und luxuriösen Möglichkeiten in den Vordergrund. Seit etwa 1999 tauchen Bärlauch, Brennnessel, Hopfensprossen und Gänseblümchen in Haubenlokalen auf. Die Kräuterwelle – könnte man salopp formulieren – hat die höheren Kreise erreicht. Seit sich die Slow Food-Bewegung der bodenständigen authentischen Kost angenommen hat, haben Wildgemüse, Wildkräuter und Wildfrüchte eine neue Chance bekommen.

Noch eine weitere Frage gilt es zu beantworten: Handelt es sich bei dem aktuellen Wildkräuter-Auftreten in verschiedensten Medien und Formaten um einen eigenen „Wildpflanzentrend“? Vorerst muss man sich bewusst machen, dass jene Trends, die vor allem von Horx, Karmasin und Rützler aus verschiedenen Indizien *zurechtgezimmert* werden, die Aufgabe haben, die Ökonomietrends von morgen vorherzusagen. Diese wieder sollen vor allem den Produzenten frühzeitig klarmachen, was Konsumenten wollen werden, um damit ihre eigene Produktion darauf einstellen zu können.

So gesehen kann man sicher nicht von einem „Wildpflanzen-Trend“ sprechen, obwohl die Verwendung von wild wachsenden Pflanzen von Protagonisten eifrig propagiert wird. Aber es lässt sich sehr wohl ein Anstieg an Wildkräuter-Interessen in vielen Bereichen, in verschiedenen Bevölkerungsgruppen und unter unterschiedlichen Beweggründen erkennen, und deshalb könnte man im Rahmen des „Green-Lifestyles“ von einem Motivationsstrang „Wildpflanzennutzung“ sprechen. Die einzelnen Motive variieren von Person zu Person, oftmals von Mahlzeit zu Mahlzeit. Es handelt sich also um einen Motivationsmix, der verantwortlich für das Tun ist, wobei die Wertigkeit der einzelnen Motive noch zusätzlich wechselt. Hier zeigt sich, dass Nahrungsbeschaffung, Essenszubereitung und Verspeisen eine unglaublich vielschichtige Kulturausformung darstellen, der man nur schwer gerecht werden kann. In Vorträgen,

597) Z.B.: Till, Susanne: Wildkräuter Delikatessen: Wildpflanzen und Pilze aus Wald und Wiese. St. Pölten 2001; sowie Mayer, Elisabeth: Wildfrüchte, -gemüse, -kräuter: erkennen, sammeln und genießen. Graz 1999; gleichfalls Mayer, Elisabeth und Michael Diwald: Die besten Wildfruchtrezepte: süß und pikant. Graz 2003.

Workshops und Kräuterwanderungen mit wissenschaftlichem Hintergrund wurde die Beschäftigung mit Wildpflanzen auf eine neue Ebene gehoben, auf eine theoretische bzw. sozusagen akademische. Die Wildpflanzen haben *quasi ihre Unschuld* verloren und wurden in der Öffentlichkeit zum Kult- und Kommerzartikel hochstilisiert. Daraus und aus dem Vorangeschriebenen lässt sich folgern, dass die Wildpflanzennutzung eine Renaissance erlebt, allerdings mit einer anderen Wertigkeit. – Sie hat sich vom Alltäglichen zum Außergewöhnlichen und von der Not- bzw. der Alltagskost zur Luxusspeise gewandelt.

7. Die Verwertung bzw. Vermarktung von Wildpflanzen

In den derzeitigen Medien findet sich eine Fülle von Hinweisen auf Wildpflanzen oder Wildkräuter, sei es, dass sie als neuartige Gartenpflanzen angepriesen werden, sei es, dass auf ihren gesundheitlichen Wert aufmerksam gemacht wird oder dass sie im Wellnessangebot von Luxushotels aufscheinen. Man hört oder liest von Fortbildungsveranstaltungen über und mit Wildpflanzen, erfährt vom Verkauf des kultivierten Löwenzahns, des wild wachsenden Bärlauchs und des exklusiven Brennessel-Pesto.

Auch Schnapsbrennereien und Seifenhersteller haben die Wildfrüchte und Wildkräuter für ihre Produkte entdeckt. Und die Zahl der Wildpflanzen-Kochbücher nimmt ebenso zu; so etwa erschien 2007 eine aufwändig gestaltete Enzyklopädie der essbaren Pflanzen mit Kochrezepten. Unter immer neuen Aspekten werden die nahrhaften Pflanzen aus der *wilden* Natur vermarktet. Ganze Dörfer, selbst Täler stellen ihre Marketing-Konzepte unter dieses Motto, und in einigen Bundesländern kann man sich sogar zum *Kräuterpädagogen* ausbilden lassen.

Gourmetlokale, Restaurants der gehobenen Gastronomie und selbst ganz normale Wirtshäuser bieten besonders im Frühling Speisen mit *wild Gewachsenem* an, und sogar das Internet haben die Wildpflanzen mittlerweile erobert. In einigen *Internet-Communities* kann man Erfahrungen über diese Pflanzen austauschen, interessante Rezepte kennen lernen und von der mystischen Seite der *wilden Kostbarkeiten* erfahren. Im Folgenden wird ein grober Überblick über die Vermarktungsmöglichkeiten der essbaren Wildpflanzen gegeben, wobei auf einige aussagekräftige Angebote genauer eingegangen wird.

7.1 Frische Wildpflanzen sowie Wildpflanzen-Produkte im Verkauf

Bis in die 1980er-Jahre konnte man einige Wildgemüse auf den Wiener Märkten kaufen. Heute findet man nur noch im Frühjahr Bärlauch (Abb. 21), im Herbst Eierschwammerln sowie Herrenpilze und fallweise auf manchen Ständen des Wiener Naschmarktes Hallimasch; ebenso wird auf dem Welser Markt, dem Linzer Südbahnhofmarkt, einigen Kärntner und Innsbrucker Märkten sowie in einigen Geschäften der Lebensmittelketten dergleichen

angeboten.⁵⁹⁸⁾ Der etwa fünfzig Zentimeter lange Löwenzahn wird seit Jahrzehnten in Frankreich, England und Italien gezüchtet und hin und wieder findet man ihn auch auf Märkten und in Feinkostläden in Wien⁵⁹⁹⁾, und in einigen Spezialgärtnereien kann man Wildkräuter wie Pimpinelle, Disteln, Brennnessel und Kräutermischungen für Salat erstehen.⁶⁰⁰⁾ Im Internet gibt es den Kräuterladen der „Heidenheimer Kräuterhexe“, der nahe der Schwäbischen Alb betrieben wird. In ihrer Kräutermanufaktur werden Kräuteressige und -öle, Wildkräuterpesto, Kräutersalze sowie Tees hergestellt und ebenso frische oder getrocknete Kräuter angeboten.⁶⁰¹⁾ Ab-Hof verkauft der niederösterreichische Kräuterbauer Stefan Großbichler, der sich auf Heilkräuter spezialisiert hat, „schonend gezogene“ und „behutsam getrocknete“ Kräuter als Tee zur Unterstützung der Gesundheit.⁶⁰²⁾ Weitere Hinweise auf Vermarktungsmöglichkeiten von Wildkräutern als „Frühlingskräuterpaste“, „Löwenzahnhonig“ oder „Bärlauchsalz für den Ab-Hof-Verkauf und Rezepte finden sich im Internet.⁶⁰³⁾



Abb. 21) Am Naschmarkt (Wien)

598) Vgl. <http://www.wiener.maerkte.at> am 23.02.2008; dazu SPAR –Werbung (Postwurfsendung) am 19.04.2005; und http://64.233.183.104/search?q=cache:f_90amovTpUJ:www.spar am 23.02.2008; am Bio-Eck am Naschmarkt wird im Frühjahr Bärlauch angeboten; dazu <http://www.wienernaschmarkt.at/bioeck.html> am 23.02.2008.

599) Kultivierter Löwenzahn aus Italien: Besuch am Brunnenmarkt am 09.03.2007.

600) In Permakultur gezogene Wildkräuter werden direkt verkauft oder versandt; vgl. <http://www.wildkraeuter-garten.de> am 23.02.2008; dazu Tiroler Plattform für die Vermarktung von regionalen Produkte, unter anderem von Bärlauch; dazu http://www.mpreis.at/uploads/tx_usmbpressdb/1117614310, am 23.02.2008. Die Kräutermischung für die „Grüne Sauce“ oder „Frankfurter Sauce“ aus Wild- und Gartenkräutern wird an Marktständen in Frankfurt verkauft; Bross-Burkhardt berichtet vom Löwenzahn als „Saarländischer Spezialität“ und dass „Maikraut“ (Waldmeister) in den Markthallen der Großstädte zu erstehen sei; ergänzend Bross-Burkhardt, Brunhilde: Wildkräuter und Wildgemüse. Frankfurt 2003, S. 49.

601) Vgl. <http://www.heidenheimer-kraeuterhexe.de> am 23.02.2008.

602) Er liefert an einige Apotheken und Reformhäuser. Gesprächsnotiz vom 04.11.2006: Stefan Großbichler, St. Leonhard am Forst (Niederösterreich); dazu http://www.duftzauber.at/_produkte/p_tee.htm am 24.02.2008.

603) Vgl. http://www.abhof.info/netautor/napor4/appl/na_professional/index am 24.02.2008.

„Bärlauch“ wird seit einigen Jahren in Lebensmittelgeschäften vermarktet. So wurde 2007 Bärlauchschinken, Hendlbrust-Pastete mit Bärlauch, „Sulzberger Bärlauchrebell“ (ein würziger Schnittkäse) und Bärlauchsülze mit Spargel beworben.⁶⁰⁴⁾ Den Bärlauch-Topfenaufstrich findet man praktisch das ganze Jahr über.



Abb. 22) Das „Gesunde Jausenweckerl“ mit Bärlauchbutter

In der Wiener Innenstadt werden verschiedene Spezialitäten aus Wildpflanzen angepriesen, so die Brennessel-Pâté⁶⁰⁵⁾, aber auch süße Fruchtzubereitungen wie Kornelkirschen-Gelee und Kornelkirschen-Marmelade.⁶⁰⁶⁾ Weitere ausgefallene Geschmackserlebnisse bieten die „fruchtig-marzipanige Elsbeermarmelade“⁶⁰⁷⁾ und „handgeschöpfte Leichtkonfitüren“ wie Waldmeister Gelee, Rosenblüten Gelee und Vogelbeermarmelade⁶⁰⁸⁾. Dies alles sind Spezialitäten, die vor etwa zehn Jahren niemanden in den Sinn gekommen wären und für die der Bedarf

604) Postwurfsendungen, Werbespots für die Spargruppe im Fernsehen und eigene Erfahrungen. Am 23.05.2006 konnte man „Bärlauchgebäck“ beim Dorfbäcker Schwarzlmüller in Hollenstein/Ybbs Niederösterreich verkosten. Ein grüner Flyer wies auf die wertvollen Inhaltsstoffe hin. Zu den Besonderheiten gehört auch der Bärlauchsenf von „Keck's feine Kost“. Produkt der Woche: Lustenauer Bärlauchsenf. In: Der Standard/Rondo, 11.05.2001, S. 20.

605) Eine Paste aus Brennessel, Olivenöl und Kapern wird als „prickelnder Genuss auf getoastetem Schwarzbrot“ beworben. Vgl. Produkt der Woche: Brennessel-Pâté, zu kaufen bei „Zum Schwarzen Kameel“, Wien, 1. Bezirk. In: Der Standard/Rondo, 18.06.2004, S. 12.

606) Kornelkirschenpasten harmonieren in „ihrer ganz besonderen Säure-Süße wunderbar zu reifem, hartem Käse oder gebratenem Wild“. Vgl. Produkt der Woche: Kornelkirschen-Gelee von M. & A. Raidl, Wien. In: Der Standard/Rondo, 17.12.2004, S. 19.

607) Vgl. Produkt der Woche: Trausners Elsbeermarmelade. In: Der Standard/Rondo, 19.11.2004, S.18; Elsbeeren sind auch deshalb exklusiv, weil Elsbeerbäume nicht jedes Jahr fruchten; ein weiteres Wildfrucht-Produkt sind die „Wildapferln in starkem Sirup“ von Fink's Delikatessen; siehe Produkt der Woche: Fink's Delikatessen bei „Julius Meinl am Graben“, Wien, 1. Bezirk. In: Der Standard/Rondo, 23.01.2004, S. 19.

608) Zu kaufen beim „Zum Schwarzen Kameel“, Wien, 1. Bezirk; dazu <http://www.kameel.at/produkte.pdf>, am 23.02.2008.

erst geweckt werden musste. Zusätzlich lassen sich die Wildkräuter als Schlankheitsmittel und als spezielles Gesundheitsstimulans in Drinks anpreisen.⁶⁰⁹⁾ Kräuterezubereitungen können außerdem gut auf Advent-, Weihnachts- und Ostermärkten verkauft werden. 2002 ließen sich „Eberraute-Seife“, „Wildrosen-Seife“, ein Blütentee mit Rosen-, Veilchen- und Lindenblüten, ein Kräutertrunk mit Brennnessel und Löwenzahn sowie Aufstriche mit Eberesche, Schlehen oder Spitzwegerich in Schloß Hof in Niederösterreich erstehen. Wildkräuter-Schnäpse und Wildfrucht-Destillate wurden gleichfalls angeboten.⁶¹⁰⁾

Unter dem Titel „Essbare Landschaften“ baute Olaf Schnelle auf Gut Boltenhagen in Mecklenburg-Vorpommern eine Gärtnerei für ausgefallene Kultur- und Wildpflanzen auf und spezialisierte sich zusätzlich auf deren Verarbeitung. Er und sein Team liefern frischen Bärlauch an Gastronomiebetriebe oder verarbeiten ihn zu Pesto und Kräutersalz. Gundermann und Süßdolde als wilde Würzkräuter sowie Brennnessel, Spitzwegerich, Giersch, Kletten-Labkraut, Löwenzahn und Taubnessel lassen sich in verschiedener Zusammenstellung als Salatmischung verkaufen. Aromazucker mit Holunderblüten oder Rosen, Aromasalze sowie Apfelgelees mit Holunderblüten oder Waldmeister, mit Ebereschen oder Sanddorn werden gleichfalls vertrieben. Zu alldem bietet Olaf Schnelle Führungen und Kochaktionen an.⁶¹¹⁾



Abb. 23) Blüten, Kräuter, Marzipan, Schokolade

609) Vgl. N. N.: „Das sind die 11 Pflanzen, die schlank machen.“ In: Wiener Bezirkszeitung, 08. 2007, S. 17. Der Werbetext erweckt falsche Hoffnungen. „Carpe Diem: Botanic Water“ nennt sich ein „100% natürlicher Trinkgenuss“; dazu „Natürlich harmonisierend“. Werbeeinschaltung. In: Kronen Zeitung, 22.04.2007, S. 71.

610) Verschiedene österreichische Betriebe warben mit Flyern für Wildpflanzenprodukte, so zum Beispiel „Kräuter Kainz“ in Pfaffenschlag (Niederösterreich), „Nina’s Rosenspezialitäten“ in Hainburg (Niederösterreich), „Rosen & Kräuterhof: Exklusives & Feines vom Bauernhof“ in Wallern (Burgenland), „Alles Seife“ in Vösendorf (Niederösterreich) und „Schnapsbrennerei & Bäurwurzerei Drexler“ in Kötzing (Deutschland).

611) Dazu <http://www.essbare-landschaften.de/index.html>, S.1-2, am 22.05.2007. Auf verschiedenen Festen werden ihre Produkte angeboten, so auf dem Berliner Staudenmarkt im Botanischen Garten; ebd. S. 3.



Abb. 24) Blütenkonfekt im Geschenkkarton

Zum Schluss seien noch einmal die Pralinen mit den filigran kandierte Blüten von Michael Diewald erwähnt, die im eigenen Verkaufslokal und auf Weihnachtsmärkten angeboten und ins Haus geliefert werden. Schon das Lesen der Pralinè-Kostbarkeiten bereitet Genus: „Traubenkirschenblüten in dunkler Schokolade“, „Marzipan mit Hollerbüten und Hollerbeeren“ oder „weiße Mandarinschokolade mit wilder Oreganoblüte“. (Abb. 23 und 24).⁶¹²⁾

7.2 Nutzung der Wildpflanzen als Genressource

Um den „Genpool“ der Wildpflanzen nutzen zu können, müssen diese *Genträger* erhalten bleiben. Es genügt nicht, Samen aufzubewahren, um die Biodiversität der Vegetation zu erhalten, sondern die Kleinbiotope müssen bewahrt werden.⁶¹³⁾ Um bei weltweiten Umweltkatastrophen und der damit möglicherweise verbundenen Zerstörung der Kulturpflanzen gerüstet zu sein, wurden verschiedene Projekte zur Bewahrung von Saatgut initiiert.⁶¹⁴⁾ Wildpflanzen sind in das allgemeine *Schutzprogramm* jedoch nicht einbezogen.

Im Sinne des Bewahrens von Gen-Ressourcen arbeitet seit 1991 der niederösterreichische Verein „Arche Noah“, der sich der „Konvention über die biologische Vielfalt“⁶¹⁵⁾ verpflichtet fühlt.

612) Siehe <http://diepresse.com/text/home/leben/menschen/345091> am 13.12.2007.

613) Im Rahmen des „Life Projekts Pannonische Steppen- und Trockenrasen“ des Landes Niederösterreich, das eine „naturschutzgerechte Pflege“ ermöglichen soll, will man die „Blumenberge des Weinviertels bewahren; vgl. Grabner, Barbara: Die Blumenberge des Weinviertels. In: Umwelt & wir in Niederösterreich. 2008, 01, S. 26.

614) „Frostiger Tresor für Pflanzensamen“, „eine moderne Neuauflage der Arche Noah.“ Unter der Leitung der UNO wurden in Spitzbergen ins Eis drei Hallen gegraben, um Samen wichtiger Kulturpflanzen aus aller Welt zu konservieren. Vgl. <http://science.orf.at/science/news/150868> vom 27.02.2008; „Bioversity is working on projects in over 100 countries and globally with 300 research partners“; dazu <http://www.bioversityinternational.org/> vom 06.03.2008.

615) „UN-Übereinkommen über die biologische Vielfalt“, am 29.12.1993 in Kraft getreten: Dieses hat zum Ziel, die Erhaltung der biologischen Vielfalt“, „die nachhaltige Nutzung von Teilen der biologischen Vielfalt“ sowie die „ausgewogene und gerechte Aufteilung der sich aus der Nutzung von genetischen Ressourcen ergebenden Vorteile.“ In: <http://www.biodiv.at/chm.international/biodiv.htm> vom 03.03.2008.

„Ganz normale Kulturpflanzen“ wie verschiedene Erbsen-, Bohnen- und Spinatsorten werden vor dem Aussterben bewahrt. Tausende Samen werden trocken und tiefgekühlt aufbewahrt, um „Genressourcen“ zu erhalten. Dadurch lassen sich „ökologische Katastrophen“ verhindern.⁶¹⁶⁾ Da Ökologen und Kräuterexperten immer wieder betonen, welch wertvolle Genressourcen⁶¹⁷⁾ in den essbaren Wildpflanzen stecken, bewahrt man auch alte vergessene Kultur Gemüse, die oftmals wild gedeihen. 2001 stand das Vereins-Programm unter dem Motto „Gemüse inkognito“. Im „Bereich des Urgartens“ zog man verschollene Gemüsearten wie Gartenmelde, Haferwurz, Klette und Zuckerwurz (Abb. 25). Die Pflanzen sind meist nicht für den rationellen Anbau geeignet, lassen sich aber im Hausgarten ziehen.⁶¹⁸⁾ Viele alte Gewächse lassen sich in Schiltern erwerben. In Verbindung mit dem Verein Arche Noah steht die Fachschule Langenlois, Abteilung Gartenbau, die in ihren Gärten gleichfalls Gemüseraritäten wie Knollenziest und Portulak kultiviert.⁶¹⁹⁾



Abb. 25) Zuckerwurz, ein altes Gemüse

616) Der Verein ist in Schiltern, Niederösterreich beheimatet. Vgl. Arche Noah (Mitgliedernachrichten der Gesellschaft zur Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt). 2000, 02, S. 7; „Ein kontinuierlicher Zyklus von Vermehrungsanbauten sorgt für die Regeneration des Saatgutes;“ ebd. S. 9; im Schlossgarten von Wildeggen in der Schweiz besteht das „International Plant Genetic Resources Institute“ (IPGRI), die größte internationale Institution zur Erhaltung und Nutzung der genetischen Vielfalt von Pflanzen, ergänzt durch die landwirtschaftliche Versuchsanstalt für alte Pflanzensorten in Wädenswil. Bettel, Sonja: Skript zur Sendung „Modern times spezial“ vom 23.11.2001; seit 2003 existiert der Gemüse-Sortenschaugarten, die auch mit alten Sorten bestückt ist; dazu <http://www.spezialtaeten-markt.ch> vom 05.03.2008. Die „Kew Seed Bank“ im englischen Wakehurst Place bewahrt Samen von mehreren tausend Pflanzenarten aus über 100 Ländern tiefgefroren auf; auch Balick, Michael und Paul Alan Cox: Drogen, Kräuter und Kulturen: Pflanzen und Geschichte des Menschen. Heidelberg u. a. 1997, S. 106; dazu <http://www.kew.org/msbp/what/index/htm> vom 05.03.2008.

617) Z. B.: Brosse, Jacques: Magie der Pflanzen. Düsseldorf 2002, S. 126; sowie Mayer, Joachim und Jutta Nerger: Essbare Wildkräuter und -früchte. Berlin 2000, S. 11.

618) Bartha-Pichler, Brigitte: Gemüse inkognito: vergessene Kulturpflanzen vergangener Jahrhunderte (Begleitbroschüre zum Jahresschwerpunkt im Schaugartenjahr). Schiltern 2001, S. 2-3.

619) Fachschule für landwirtschaftliche Berufe in Langenlois (Niederösterreich); vgl. <http://www.bildungszentrum.at/page.asp/1249.htm> vom 02.03.2008.

In Deutschland kann man in einigen Gärtnereien Wildkräuter-Pflanzen erwerben⁶²⁰⁾, so in der in Horstedt im Landkreis Rotenburg/Wümme gelegenen Spezialgärtnerei „Rühlemann’s Kräuter“.⁶²¹⁾ Um diese *raren Pflanzen* besser vermarkten zu können, werden dazu oftmals Wildkräuterworkshops, Kräuterfeste, Wildgemüserezepte und Wildpflanzenprodukte angeboten. Eine in Österreich seltene Aktion fand im Mai 2007 im Europark der Stadt Salzburg mit dem „Tauschmarkt für Wildkräuter und Pflanzenraritäten“ im Rahmen des Bio-Bauernmarktes statt.⁶²²⁾ Aber auch in konventionellen Gartenkatalogen kann man vereinzelt unter dem Begriff „Essbare Neuheiten“ Angebote für Sauerampfer, Bärlauch und Waldmeister finden.⁶²³⁾

Für den „naturnahen Garten“ oder „Naturgarten“, der seit etwa zehn Jahren wieder en vogue ist und von der Aktion „Natur im Garten“ unter Karl Ploberger angeregt wurde, sind die *Wildpflanzen* unumgänglich nötig; sie müssen aber nicht unbedingt essbar sein. In den Broschüren und Fernsehsendungen von und mit Ploberger und Werner Gamerith finden sich sowohl Planungshilfen als auch Hinweise auf alte Gartenpflanzen und geeignete Wildpflanzen. Da auch Wildpflanzen in einem *Miniökosystem* wichtig seien, solle man entweder die gesammelten Samen säen und auf diese Weise eigene Pflanzen ziehen oder diese in Spezialgärtnereien erwerben.⁶²⁴⁾ Selbst im eigenen Garten oder im eigenen Blumentopf auf dem Fensterbrett finden sich interessante Wildpflanzen, die es wert sind, kennen gelernt, genützt oder geschützt zu werden.⁶²⁵⁾

„Heckentage“ sollen in Wien Gartenbesitzer überzeugen, von Thujen zu einheimischen Heckensträuchern zu wechseln. In den Jahren 2005, 2006 und 2007 verschenkte die Wiener

620) Vom Biobetrieb „Kräuterey-Lützel“ kann man auch online Wildkräuter erwerben; dazu <http://myworld.ebay.at/kraeutery> vom 06.03.2008; gleichfalls online vertreibt die Gärtnerei Hof Berg-Garten“ u. a. Wiesenschaukraut und Kohldistel als Topfpflanzen; sowie <http://shop.hof-berggarten.de/index.php?menu=left> vom 04.03.2008. Pflanz- und Pflegehinweise für Wildpflanzen finden sich in: <http://www.webheimat.at/aktiv/Essen-und-Trinken/Kulinarische-Rezepte> vom 02.03.2008; Gartenbau Wagner in Kapfenstein (Steiermark) bietet Heil- und Duftpflanzen für den naturnahen Garten an; in <http://www.gartenbauwagner.at>

621) Die Gärtnerei ist in der „Kräuterregion Wiesteniederung“ nahe Hamburg, Deutschland, gelegen; von dort werden Pflanzen europaweit versandt; siehe http://www.ruehlemanns.de/alter_shop_start.html vom 27.02.2008.

622) http://www.europark.at/europark/cms.nsf/ep.nsf/ep_news_100_15pdf vom 23.02.2008.

623) Z. B. Starkl Gartenkatalog (Sommerkatalog). 2006, S. 18-19.

624) Vgl. Naturgarten. Die neue Umwelt: Seminare. In: Zeitschrift für Umwelt-Beratung. 2007/2008, 02, S. 35; sowie Zehetgruber, Rosemarie u. a.: Wildobst: köstliche Früchte wieder entdecken und genießen. (Sonderdruck der Umweltberatung). 2001, speziell S. 15.

625) Dazu Niklas, Joachim: Wildgemüse: mehr als eine gesunde Alternative. Stuttgart 1999, S. 93; Niklas gibt Anleitungen zur Kultur von Wildgemüse im Garten; ders. S. 94-95.

Magistratsabteilung 22 in Zusammenarbeit mit dem Wiener Gartenbauamt an Gartenbesitzer Heckensträucher mit der Auflage, sie zehn Jahre im Garten zu behalten. Zum Teil handelte es sich um Fruchtsträucher bzw. -bäume wie Kornelkirsche, Schlehe, Apfelrose und Felsenbirne. Dahinter stand die Absicht, heimische Pflanzen und damit die heimischen Vögel und Insekten zu fördern und somit „wertvollen Lebensraum“ zu schaffen.⁶²⁶⁾ In der neu auflebenden „Permakultur“ kommen Wildfruchtsträucher und Wildgemüse gleichfalls zum Einsatz.⁶²⁷⁾ Zusätzlich werden Wildpflanzen fallweise für die Forschung genützt, weil sie kurze Entwicklungszyklen aufweisen und dadurch eine größere Anzahl von Zyklen in kurzer Zeit erforscht werden kann. Die Ergebnisse lassen sich vielfältig nutzen.⁶²⁸⁾

7.3 Wildpflanzen in der Weiterbildung

Seit etwa 1997 hat eine Fülle von Veranstaltungen das *Kennenlernen von Wildpflanzen* zum Thema: Vom bildunterstützten Vortrag, Vorlesung und Seminar über Kräuterwanderung, Kräuter-Koch-Workshop für Kinder und Erwachsene bis hin zur Ausbildung zum Kräuterpädagogen oder zur „Kräuterhexe“ reicht die Palette. Manchmal werden Vortrag, Kräuter-Verkostung, Kräuterwanderung und Koch-Workshop kombiniert.

Eine Allgemeinmedizinerin⁶²⁹⁾, eine Ernährungswissenschaftlerin⁶³⁰⁾ und ein Landschaftsökologe⁶³¹⁾ stellten in den letzten Jahren in Form von Vorträgen wild wachsende Nahrungspflanzen vor und referierten über deren Wert für Küche und Gesundheit. Auch Amateure, kräuterbegeistert und kräuterkundig, halten Vorträge, wie dies zum Beispiel Ulrike Köstler

626) Im Jahr 2006 wurden 9.231 Sträucher vergeben; siehe <http://www.wohnblog.at/wbg/content/view/110/59> vom 02.03.2008; sich „Wildpflanzen in den Garten zu holen“, empfiehlt Pirc in seinem Buch: Pirc, Helmut: Wildobst im eigenen Garten: Apfelbeere, Schlehdorn, Kornelkirsche & Co. Graz 2002; es lassen sich auch Pilze im Garten ziehen; dazu Österreichische Kneipp-Blätter. 1995, 05, S. 151.

627) Je vielfältiger Pflanzen- und Tierwelt in der Permakultur vertreten sind, desto besser ergänzen sie sich. In der Permakultur kann man „essbare Landschaften wachsen lassen;“ vgl. <http://www.natur-wien.at/partner/permakultur> vom 06.03.2008.

628) Am „Heiligen Pippau“, einer einjährigen Pflanze aus dem Mittelmeerraum, lassen sich die rasche Anpassung an schwierige Umweltbedingungen und die dafür verantwortlichen Mechanismen erforschen. De Swaaf, Kurt: Evolution im Zeitraffer. In: Der Standard, 05.03.2008, S. 17. An Hand der „Acker-Schmalwand“ wird geprüft, wie genetische Instruktionen weitergegeben werden. Man hofft auf Erkenntnisse für die Krebsforschung. Vgl. Henikoff, Steven und Michael Freund: Mit der Acker-Schmalwand gegen den Krebs. In: Der Standard, 28.03.2007, S. 14.

629) Vortrag und Kräuter-Event in Wien mit Dr. Orina Zizenberger, angekündigt in: Ihr Einkauf (Konsumentenzeitschrift). 2003, 19, S. 10.

630) Vortrag im Rahmen der Reihe „University Meets Public“ an den Wiener Volkshochschulen von Dr. Susanne Till, angekündigt in: Seminare: Die Umwelt (=Zeitschrift für Umweltberatung). 2004/2005, 2, S. 70.

631) Vortrag in Keutschach, Kärnten, von Michael Machatschek, angekündigt in: <http://www.lokaleagenda21.at/> vom 21.01.2007. Machatschek hält auch im Waldviertel (GEA Akademie) sowie in der forstlichen Ausbildungsstätte in Mitterdorf, Steiermark, Vorträge und Exkursionen.

im Rahmen der Freunde des Naturhistorischen Museums in Wien tut. Zusätzlich zu den praktischen Ausführungen trachtet sie, den Zuhörern die Pflanzen als Wesen bewusst zu machen.⁶³²⁾ In von Exkursionen ergänzten Vorlesungsreihen wurden die „einheimischen Wildpflanzen in der menschlichen Ernährung“ zum Thema.⁶³³⁾ „Wald- und Wiesenkräuter“ oder „Deutsche Wild- und Gartenkräuter“ nennen sich weitere Vorlesungen, die sich mit diesen Pflanzen beschäftigen und die Verarbeitung derselben thematisieren.⁶³⁴⁾ Besonders im Frühjahr werden in fast allen Bundesländern Österreichs Wildkräuter-Wanderungen angeboten, im Herbst folgen dann „Wildfrucht-Wanderungen“. Neben den Wiener Volkshochschulen⁶³⁵⁾, der niederösterreichischen Umweltberatung⁶³⁶⁾, den Naturpark- und Nationalparkvereinen⁶³⁷⁾ bieten auch Einzelpersonen seit einigen Jahren in Österreich regelmäßig *Wildpflanzen-Kennenlern-Wanderungen* an.



Abb. 26) Workshopteilnehmer ernten Vogelmeiere

632) Gesprächsnotiz vom 02.05.2006: Ulrike Köstler (Jg. 1968), Wien.

633) Teilnehmende Beobachtung im WS 2003/04: Susanne Till hält seit etwa zehn Jahren diese Vorlesungen; vgl. http://www.univie.ac.at/Ernaehrungswissenschaften/Iva/wild_pflanzen vom 20.11.2007; im Frühjahr 2007 fand an der VHS Baden eine wöchentliche Vorlesung zum gleichen Thema statt; siehe <http://www.wildkraeuter.at> vom 10.03.2007.

634) Im Rahmen der „Rühlemann's Kräuter“-Vermarktung leitet die Landfrauenberaterin Ursula Schröder das Seminar; siehe http://ruehlemanns.de/alter_shop_start.html vom 03.03.2008; Seminar mit Olaf Schnelle; vgl. <http://www.essbare-landschaften.de/ueber-uns/veranstaltungen> vom 22.05.2007.

635) Z. B. „Heilkräuter im Frühling“ mit Irene Weiss. In: diskURS (Bildungsangebote der VHS alsergrund/währing/döbling). 2007, 3, o. S.

636) Z. B. „Delikatessen am Wegrand“ oder „Im Herbst locken süße Früchte von Hecken und Bäumen“; in: Die neue Umwelt: Seminare (Zeitschrift der Umweltberatung Niederösterreich). 2007/2008, 02, S. 43 bzw. S. 34.

637) Z. B. Kreativ-Workshop im Naturpark Eichenhain: Waldwanderung und Kochen mit den Pfadfindern. Juni 2002. In: Aktions- und Erlebniswoche: NÖ Naturparke live (Aussendung der Niederösterreichischen Naturparke, an Schulen, Kinder und Eltern). 2002; dazu „Die Pflanzen der Hexen“ Wanderung im Nationalpark Thayatal, Mai 2004; vgl. Bauer, Brigitte: Toll die Kirsche, bärig der Lauch. In: active beauty (dm-Heft). April/Mai 2004, S. 59; oder Kräuterwanderung mit anschließendem Kochen in der Stopfenreuther Au, veranstaltet vom Nationalparkverein Donauauen, Mai 2007. Gesprächsnotiz vom 19.05.2007: Ursula S. (Jg. 1947) und Wolfgang S. (Jg. 1948).

So hielt zum Beispiel Günter Nöll in Neulengbach (Niederösterreich) im April 2002, ein „Kräuterseminar“ mit Vortrag, Sammelwanderung (Abb. 26), Kochen und Verspeisen von Kräutern und Nachbesprechung ab. Der „Kräuterfachmann“ Nöll untermauerte seine Ausführungen über die essbaren Wildpflanzen mit ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen. Folgendes Menü wurde gekocht und verspeist: Zu Dinkelbrot mit Brennnesselbutter trank man Weißdornblüten-Aperitif, danach aß man Gierschsalat und Vogelmierensuppe. Die Topinambur-Geißfuß-Truffade galt als Hauptgericht, und mit Waldmeistercreme wurde das Menü abgeschlossen. Danach war noch Zeit, persönliche Erfahrungen einzubringen. Die Teilnehmer, fünf Frauen und zwei Männer, waren ernährungsbewusste, gut situierte Individualisten.⁶³⁸⁾ Derartige Veranstaltungen finden ebenso in Südtirol⁶³⁹⁾, der Schweiz⁶⁴⁰⁾, Liechtenstein⁶⁴¹⁾ und Deutschland⁶⁴²⁾ statt. Immer wieder bieten Betreiber von Gaststätten oder Hotels ähnliche Aktionen unter der Leitung von Buchautoren wie Brigitte Klemme, Dirk Holterman und Jean Marie Dumaine an.⁶⁴³⁾

Tiefgreifender und mit dem Prädikat „Kräuterführer“ abschließend sind die Zertifikationslehrgänge zum Kräuterpädagogen, die von den Ländlichen Fortbildungsinstituten Oberösterreichs, Niederösterreichs und der Steiermark veranstaltet werden. In Oberösterreich koordiniert Ursula Meiser diese Ausbildung. Wie sie in einem Telefongespräch erwähnte, trat im Jahr 2004 die deutsche „Gundermannschule“⁶⁴⁴⁾, die schon früher Kräuterführer- Ausbildungen angeboten hatte, an das LFI (Ländliches Fortbildungsinstitut der Landwirtschaftskammer Oberösterreich) heran, um entsprechende Lehrgänge in Österreich abzuhalten. Das Konzept

638) Teilnehmende Beobachtung und Gesprächsnotiz vom 20.04.2002: Günter Nöll (Jg. 1942). Er führte diese Seminare bis 2006 durch.

639) Z. B.: Hotelwanderung: Wildkräuter mit „Mutter Augscheller“ im Passeiertal (Südtirol); siehe <http://www.jagerhof.net/wanderprogramm.asp?L> vom 20. 09.2007.

640) Z. B.: Energetische Erlebniswoche mit Kräuterworkshop in St. Antönien, Schweiz, Juni 2007; dazu <http://www.hinterdemmondlinks.ch/HinterDemMond2007Schweiz.pdf> vom 20.09.2007.

641) Z. B.: Wildkräuter-Rundgang mit Frau Tschanner, Liechtenstein; siehe http://www.haus-gutenberg.li/Portals/0/Content/Presse/Volksblatt_KP_14.04.2007.pdf vom 08.03.2008.

642) Z. B.: Wildkräuterführung mit Biologin Dorit Dahmke, Holsteinische Schweiz; vgl. http://www.naturpark-holsteinische-schweiz.de/03_naturparkhaus vom 20.09.2007.

643) Brigitte Klemme führte am 14.04.2007; Dirk Holterman führte und kochte am 18.04.2007; Brigitte Klemme führte und Jean-Marie Dumaine boten ein Menü im Grünen am 01.05.2007. Alle Aktionen wurden im Rahmen des Restaurants Vieux Sinzig in Sinzig bei Köln veranstaltet; in: <http://www.vieux-sinzig.com.Kalender2007.pdf> vom 20.09.2007.

644) Seit zwanzig Jahren werden im Rahmen der von Brigitte Klemme und Dirk Holterman gegründeten „Gundermannschule“ in Bad Münstereifel Wildkräuter-Seminare und seit etwa fünf Jahren ein Ausbildungslehrgang zum „Kräuterpädagogen“ durchgeführt; dazu <http://www.un-kraut.de/gunschul/wir-gs.htm> am 26.03.2004.

wurde übernommen und im Oktober 2005 mit den Lehrgängen begonnen.⁶⁴⁵⁾ Das Ziel der Ausbildung zum Kräuterpädagogen ist, genauso wie in Deutschland, die „fachliche und methodische Kompetenz in den Bereichen biologisches Grundlagenwissen, Artenkenntnis und Ethnobotanik“ zu vermitteln. Der ethnobotanische Praxisbereich beinhaltet die traditionelle Anwendung sowie die Verwertung von wild wachsenden einheimischen Pflanzen. In der Ausbildung wechseln sich Theorie und Praxis ab.⁶⁴⁶⁾ Ziel ist es, neben dem persönlichen Wissensgewinn, den „umweltverträglichen und bodenständigen Tourismus“ zu fördern und die Attraktivität der „regionalen, ländlichen Räume“ zu heben.⁶⁴⁷⁾ Praktisch ident verläuft die Ausbildung der „Weinviertler Kräuterakademie“ zum „Krauderer“ bzw. zur „Kräuterhexe“, wie die Kräuterpädagogen in Niederösterreich genannt werden. In Niederösterreich wird besonders auf die Verwertbarkeit eingegangen: Gemeinsam werden Kräuterprodukte wie Naturseifen, Heilsalben, Kräutersalze, Kräuterkissen und Schnäpse hergestellt.⁶⁴⁸⁾ In der Steiermark, in Stein an der Enns, finden im Rahmen der „Naturpark-Akademie“ vergleichbare Ausbildungslehrgänge zur Erlangung des Titels „Natur- und Nationalparkführer“ mit der Zusatzqualifikation „Kräuterführer“ statt. In diesem Rahmen betätigt sich Karin Hohegger als Ausbilderin, indem sie Vorträge und Wanderungen anbietet.⁶⁴⁹⁾

Es werden vorwiegend *Natur interessierte* Personen, mit gehobener Bildung und gutem Einkommen angesprochen. Meist wollen sie auch von der allgemeinen Konsumwelle Abstand nehmen und sich auf *Individuelles* konzentrieren. Preisgünstig sind nur Aktionen wie „University meets public“ sowie die Kurse der Volkshochschulen – sie kosten 12-15 € Für „Kräuter-Workshops“, „Kräuterseminare“ und „Kräuter-Kochevents“ werden zwischen 68 € für einen Tageskurs und bis zu 315 € für ein viertägiges Seminar veranschlagt.

645) Meiser war es zusätzlich ein Anliegen, mit diesen Kursen die Wertschätzung der Wildpflanzen und die Biolandwirtschaft zu verbreiten. Gesprächsnotiz am 19.01.2007: Ursula Meiser (Jg. 1966).

646) Vgl. Folder des Ländlichen Fortbildungsinstituts Oberösterreich, 2006 und www.Lfi-ooe.at am 11.03.2008.

647) Vgl. Die Gundermann-Schule, S. 2, in: <http://www.un-kraut.de/gunschul/wir-gs.htm> am 26.03.2004; inzwischen nennen sie sich „Weilheimer Kräuterpädagogen“; siehe <http://www.un-kraut.de/weilheim> am 12.03.2008.

648) Vgl. <http://www.weinviertler-kraeuterakademie.info/kurs.html> am 18.01.2007; dazu Gesprächsnotiz vom 17.04.2007: Rosa Leisser, Ausbilderin der Weinviertler Kräuterakademie, (Jg. 1956). Im April 2007 gab es schon 50 niederösterreichische Kräuterführer; ergänzend <http://www.weinviertler-kraeuterakademie.info/leitbild.htm>, am 9.04.2007.

649) Gesprächsnotiz vom 11.05.2006: Karin Hohegger, Landschaftsplanerin (Jg. 1969), Bad Mitterndorf (Steiermark). Hohegger führte 2007 durch die „Essbare Landschaft“; dazu <http://www.naturparkakademie.at/files/Naturparkakademie-Bericht-707SC.pdf>, S. 9.

7.4 Wildpflanzen als Marketing -Konzept

Die Wahl zur „Dirndlkönigin“ in Rabenstein im Pielachtal (Niederösterreich), das „Kräuterfest“ im Kräuterdorf Irschen im Oberdrautal (Kärnten), der „Tag der offenen Tür am Lichtkräuterhof“ bei Zöbern in Niederösterreich, das „Fest des Wilden Spargels“ in Arta Terme/Friaul und die „Eberbacher Bärlauchtage“ am Neckar in Deutschland sind Aktionen, die mit Wildpflanzen bzw. Wildfrüchten den Fremdenverkehr ankurbeln sollen. Kräuterdörfer und einige Landstriche machen sich diese Pflanzen gleichfalls für die Regionalförderung zu Nutze.

Das Pielachtal in Niederösterreich ist reich an Kornelkirschenbäumen⁶⁵⁰⁾, die zum Teil von Bauern früherer Generationen als Grenzsutzbäume gepflanzt worden oder wild aufgegangen sind. „Schon immer“ hätten die „Pielachtaler“ die herb-aromatischen Früchte der Kornel-kirschenbäume, auch „Dirndln“ genannt, zu Saft, Marmelade und Schnaps verarbeitet und davon „den ganzen Winter g’sund g’lebt“, wie die regierende Dirndlkönigin erzählte.⁶⁵¹⁾ Im Tourismuskonzept des Pielachtales nimmt die Familie Weiß mit dem Hotel „Steinschaler Hof“ und dem Seminarzentrum „Steinschaler Dörfel“ eine Vorreiterrolle ein. Gekocht wird in diesen Betrieben häufig mit Wildkräutern und eben mit „Dirndln“. Im Hotel finden regelmäßig Kräuterkochkurse statt, von denen sich wohlhabende, Natur liebende Gäste angezogen fühlen.⁶⁵²⁾ In den Gemeinden dieses Landstrichs werden Wanderungen, Feste und kulinarische Genüsse rund um die Kornelkirsche geboten und im Rahmen des Pielachtaler Dirndlkirtags wird die Dirndlkönigin gekürt, die das Pielachtal bei touristischen Anlässen vertritt.⁶⁵³⁾

Kräuterdörfer wie Irschen im Oberdrautal (Kärnten) oder Neuruppersdorf im Weinviertel (Niederösterreich) stimmten nicht nur ihr Marketingkonzept auf „Kräuter“ ab, sondern gestalteten gleichzeitig die Gemeinde mit den „Wildkräutern“ lebenswerter und schufen einige Arbeitsplätze. Mit „Kräuter“ sind in diesem Falle hauptsächlich die Gartenkräuter und weniger die Wildkräuter gemeint. In Irschen war es vor allem der Hotelier Eckard Mandler, der das Kräuterkonzept ausarbeitete, finanzielle Unterstützung durch die EU erhielt und die Aktionen organisierte und organisiert. Schon 1990 erstellte er das Dorf-Leitbild, gründete die „Initiative

650) Kornelkirsche (Gelber Hartriegel oder Dirndlstrauch) kommt in Baum- oder Strauchform vor.

651) Pielachtal. In: Schöner Leben (Fernsehsendung, ORF II). 28.05.2006.

652) Neues aus dem Viertel der Verführungen (Mostviertelzeitschrift, 16), 2005, S. 16; dazu <http://www.steinschaler.at/media/download/Wildkraeuter.pdf> vom 05.04.2007, sowie Gesprächsnotiz vom 15.07.2003: Hans Weiß (Jg. 1943), Hotelier vom Naturhotel „Steinschaler Hof“ in Rabenstein im Pielachtal (Niederösterreich).

653) Eigens dafür wurde ein „Dirndl-Dirndl“ in den Farben rot und grün kreiert. Vgl. Neues aus dem Viertel der Verführungen (Mostviertelzeitschrift), 2004/2005, S. 10.



Abb. 27) Prospekt über die Angebote im Kräuterdorf Irschen (Kärnten)

Kräuterverein“ und initiierte eine Diplomarbeit, welche die „Wildpflanzenschätze“ des Irschener Gemeindegebietes botanisch erfassen sollte.⁶⁵⁴⁾ Da die steile Hanglage der Gemeinde eine rentable Landwirtschaft verhinderte, suchte man andere Einkommensquellen und „kurbelte“ den Fremdenverkehr so nach und nach an. Mandler wandte sich vor allem an die Frauen und bot Vorschläge zur Mitarbeit. Derzeit arbeiten sieben Bäuerinnen vollberufstätig mit, aber auch andere Bewohner von Irschen helfen, indem sie die Gärten mit Kräutern gestalten oder in den Gaststätten mit Wildkräutern kochen. Die Frauen spezialisierten sich auf verschiedene

654) Siehe Mitterdorfer, Claudia: Vorkommen und Verbreitung wildwachsender Heilpflanzen im Gemeindegebiet Irschen. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku, 2002. Mandler erwartete ein Herbarium und einen Film oder Dias mit den Heilpflanzen zur Unterstützung des Fremdenverkehrs, sozusagen als Ausgleich zu seiner Unterstützung der Diplomarbeit. Es lief nicht ganz nach Wunsch. Gesprächsnotiz vom 06.09.2005: Eckhard Mandler (Jg. 1954), Irschen, und Besuch des Kräuterdorfes.

Produkte; eine mischt Kräutertees, eine stellt Kräutersalzmischungen her, eine dritte kocht Kräutersalben und wieder andere setzen Kräuter- oder Wildfruchtschnäpse an. Vermarktet werden die Kräuterprodukte gemeinsam im „Pfarrstadl“, aber einige Produzenten verkaufen auch direkt ab Hof. Im Rahmen der Irschener „Ferien-Kräuterakademie“ werden verschiedene Veranstaltungen angeboten. Beginnend mit dem Kräuterfest anfangs Juli finden Kräuterwanderungen, Kräuter-Almfahrten, Kräuterführungen durch den Ort sowie zum Kräuter-Kraftkreis oder durch den riesigen Kräutergarten statt. In Praxisseminaren werden Kräutersalze, Kräutertees und Kräuterkerzen hergestellt.⁶⁵⁵⁾

Andere Kräuterdörfer wie zum Beispiel Neuruppersdorf bei Laa/Thaya in Niederösterreich führen ganz ähnliche Veranstaltungen in kleinerem Rahmen durch. 2003 hat die Kräuterpädagogin Rosa Leisser, der die Wissensbewahrung ein besonderes Anliegen ist, mit finanzieller Hilfe der EU begonnen, den Ort zum niederösterreichischen Kräuterzentrum auszubauen. Neuruppersdorf profitiert auf alle Fälle. Das Ortsbild wird mit der „Freiluft-Kräuterapotheke“ (Abb. 28, 29) in den Vorgärten verschönert, und in den Gaststätten lassen sich interessante Gerichte mit Kräutern verkosten. Der „Wildfruchtweg“ um den Ort, auf dem die Wildfruchtbäume und -sträucher als alte Nutzpflanzen ausgewiesen sind, sowie der germanische Nutzgarten, der mittelalterlicher Wurzgarten und der „Allerheiligengarten“ (Abb. 30) ermöglichen einen Blick in



Abb. 28) Apothekenstraße: Heilkräuter und Verwendungshinweise im Vorgarten

655) Teilnehmende Beobachtung und Gesprächsnotiz vom 17.08. und 06.09.2005: Annette Wallner (Jg. 1976), Heilpraktikerin, Irschen; sowie Gesprächsnotiz vom 06.09.2005: Eckhard Mandler (Jg. 1954), Hotelier, Irschen.



Abb. 29) Hexengarten in Neuruppersdorf



Abb. 30) Die Heilpflanzen sind Heiligen zugeordnet

die Vergangenheit. Solange der Boden schneefrei ist, werden Kräuterführungen durchgeführt, und im Kräutershop lassen sich ganzjährig Kräuterprodukte sowie getrocknete Kräuter erstehen.⁶⁵⁶⁾

⁶⁵⁶⁾ Besuch des Kräuterdorfes am 06.04.2007, sowie Gesprächsnotiz am 06.04.2007: Rosa Leisser (Jg. 1960), Kräuterpädagogin und „Kellergassen-Führerin“, Neuruppersdorf (Niederösterreich). Unter „Kellergassen-Führer“ versteht man eine Person, die vertraut mit der Kultur der Weingärten und des Heurigen ist, aber auch über Flora und Fauna dieses speziellen Ökosystems Bescheid weiß. Teilnehmende Beobachtung an der Kellergassenführung am 26.08.2005 in Ketzelsdorf/Poysdorf (Niederösterreich).

Im Kräuterdorf Söchau in der Steiermark stehen der Heil- und Nutzkrautergarten sowie der Hexen- und Zaubergarten im Zentrum. Kräuterprodukte können vor Ort oder bei den Selbstvermarktern gekauft werden.⁶⁵⁷⁾ Jungholz im Allgäuer Kräuterland⁶⁵⁸⁾ und St. Martin bei Lofer⁶⁵⁹⁾ sind gerade dabei, sich als Kräuterdörfer zu etablieren. Und Monika Kleinschuster schaffte es in Neumarkt, nahe der Stadtschlaining in Burgenland, ein kleines Kräuterzentrum aufzubauen, in dem sie Kräuterführungen und -seminare durchführt. Inzwischen arbeiten bereits mehrere Bäuerinnen mit. Als besonders wichtig für den Zusammenhalt der Aktivisten und den Austausch von Informationen erweist sich der monatliche „Kräutertreff“. In der Region bieten Gaststätten „Kräuterschmankerln“ an, und es lassen sich Kräuter-Badesalz, Spezialmarmeladen und Trockenobstmischungen vom Hersteller erwerben.⁶⁶⁰⁾

Zum Abschluss der Vermarktungsmöglichkeiten der Wildkräuter seien noch einige Feste erwähnt. Der Naturzaubergarten am Lichtkräuterhof in Zöbern in Niederösterreich, der am „Tag der offenen Tür“ besondere Sinneserlebnisse bieten will, soll als „inspirierende Quelle des Bewusstseins“ wirken.⁶⁶¹⁾ Die „Eberbacher Bärlauchtage“, die das elfte Mal am Neckar in Deutschland stattfinden, erlauben, den Bärlauch „mit dem Verstand und allen Sinnen“ kennen zu lernen. Auf der „Eberbacher-Bärlauch-Route“ lässt sich fast alles über den Bärlauch erfahren, es gibt Bärlauchprodukte zu erstehen und zu verkosten und ein Bärlauch-Quiz.⁶⁶²⁾ In einigen Orten Südtirols, aber auch in Arta Terme/Friaul, findet alljährlich im Mai die „Sparisada“, des Fest des wilden Spargels, Radicchios und der Frühjahrspilze statt. Das Programm besteht aus einer Wanderung, der Präsentation von Kräutern, Pilzen und Wildgemüse und aus einem speziellen Menü mit Wildpflanzen. „Das Wissen um diese Geschenke der Natur ist unter den Einheimischen noch weit verbreitet.“⁶⁶³⁾

657) Teilnehmende Beobachtung am 26.07.2006; und http://tgi19.telekom.at/portal/page?_pageid=145,38178&_dad=port, am 08.03.2008.

658) Vgl. <http://www.tiscover.at/at/guide/5,de,SCH1/objectId,IND939483at>, am 08.03.2008.

659) Vgl. <http://www.gemeindeentwicklung.at/files/publiziertes/SN-Seiten/ks21>, am 08.03.2008.

660) Gesprächsnotiz vom 21.03.2008: Monika Kleinschuster (Jg. 1967) Stadtschlaining (Burgenland) und <http://members.aon.at/krauterundmehr/index.html>, am 08.03.2008.

661) Vgl. <http://lichtkraeuterhof.at/flash.php>, am 13.03.2008.

662) Vgl. <http://www.eberbach.de/seite4h.htm>, am 13.03.2008.

663) Vgl. <http://www.55plus-magazin.net/php/search.php?search=osterien>, am 13.03.2008.

7.5 Wildpflanzen in der Gastronomie

An den Speisekarten in den Restaurants und Gasthäusern erkennt man, dass es Frühling geworden ist, wenn Bärlauchgnocchi, Brennesselpüree und Gänseblümchensalat angeboten werden. Da die ausgefallenen Zutaten Erstaunen und Interesse erwecken, bieten manche Gastronomen und Hoteliers die Möglichkeit, sich in Wiese und Wald mit den Wildpflanzen vertraut zu machen und in Kochevents gleich zu erproben. Zusätzlich werden die in der Küche verwendeten Kräuterprodukte wie Kräutersalz oder Löwenzahnsirup verkauft.⁶⁶⁴⁾ In einem Gasthaus am Hafnerberg in Niederösterreich beispielsweise lässt sich *Natur besonders schön essen*: Im Frühling machen Gänseblümchen sowie Veilchen in Blättern und Blüten die Salate gehaltvoller und hübscher. Im Herbst stehen oft selbst gepflückte Pilze auf dem Speiseplan und selbst hergestellter Hollersaft sowie das selbst eingekochte Vogelbeergelee im Dessert werden von den Gästen sehr geschätzt.⁶⁶⁵⁾ „Gelierte Backerbsensuppe mit Frühlingstrieben“, eine kalte Rindsuppe mit Gänseblümchen, Schafgarbenblättchen und Löwenzahnblütenblättern, werden ebenso wie die „Gänseleber-Terrine mit Hollerkochaufguss und Hollerblüten“ im Steirereck im Stadtpark in Wien im 3. Bezirk serviert.⁶⁶⁶⁾

Von März bis Anfang Mai duftet es nicht nur im Sandstein-Wienerwald nach Bärlauch, sondern auch in Lokalen der gehobenen Gastronomie und in einfachen Wirtshäusern. Bärlauchnudeln, Bärlauchnockerln, Bärlauchsauce zum Pangasiusfilet oder Bärlauch-Erdäpfelroulade mit Schafkäse stehen auf ihren Speisekarten.⁶⁶⁷⁾ Aber auch in Waidhofen/Ybbs werden im „Halbmond“ gleichfalls Bärlauch und andere Wildpflanzen verkocht.⁶⁶⁸⁾ „Vor einigen Jahren haben die Gäste die Gänseblümchen noch an den Tellerrand geschoben, heute essen sie diese mit“, sagt der Wirt Johann Scheugl bei Grafenegg (Niederösterreich). Er verwendet gern

664) Z. B. Im Restaurant Vieux Sinzig, an der Mündung der Ahr in den Rhein, Deutschland; siehe http://vieux-sinzig.com/wer_ist_jmd_rez.php, am 03.06.2007.

665) Vgl. Voll, Bernhard: Himmlische Küche. In: *Gesund + Leben in Niederösterreich* (Das Gesundheitsmagazin des Landes Niederösterreich). 2007, 3, S. 40.

666) Dazu Corti, Severin: Verführung zur Eskapade: Zeit für eine Bilanz im neuen Steirereck. In: *Der Standard/Rondo*, 27.05.2005, S. 15.

667) Speisekarte der Hermesvilla, Lainzer Tiergarten, Wien. April 2007; dazu Bärlauchnockerln beim Wienerwaldgasthaus Bonka. In: *Wirtshauskultur zum Nachkochen* (Niederösterreichische Wirtshaus-Zeitung). 2000,02, S. 6; und www.nordsee.at, am 27.04.2007; Besuch im „Häuserl am Roan“ im Wienerwald am 10.03.2008.

668) Berta Maria Zacharias verwendete Bärlauch, Himmelschlüssel, Erdbeerblätter, Holunderblüten und -früchte nach Kräuterpfarrer Weidinger vorerst aus gesundheitlichen, dann aus geschmacklichen Gründen. Gesprächsnotiz vom 20.07.2004: Berta Maria Zacharias (Jg. 1953), Gastwirtin, Waidhofen/Ybbs (Niederösterreich).

Wildpflanzen wie den aromatischen Feldthymian und den Sauerampfer in seiner Küche.⁶⁶⁹⁾ Ein anderer Wirt serviert den Ochsenmaulsalat unter anderem mit Sauerampfer, Schafgarbe und Löwenzahn.⁶⁷⁰⁾ Für den niederösterreichischen Bauernbrunch werden gleichfalls Wildpflanzenspeisen wie Bärlauchknödel und gebackene Holunderblüten, ganz im Sinne von *bodenständigen kulinarischen Genüssen*, angeboten.⁶⁷¹⁾ In Prein/Rax in Niederösterreich kocht der „Kräuterwirt“ im Preinerhof häufig mit kultivierten und wilden Kräutern.⁶⁷²⁾ Das Hotelrestaurant „Steinschaler Hof“ bietet im Salatbuffet viele Mischungen mit Wildkräutern an, und um den Gästen die Wildpflanzen näher zu bringen, gibt es die Pflanzenporträts mit der entsprechenden Erklärung am Buffet. Die Wertschätzung, Bewahrung und damit verbunden die Nutzung dieser Pflanzen sind dem Hotelier ein Anliegen.⁶⁷³⁾

„Ein blühender Trend bahnt sich an“, hat Michael Weiß, Gartenexperte für spezielle Pflanzenwünsche, zu berichten, denn in der „Wiener Top-Gastronomie“ werden vermehrt Blumen und Blüten geordert. Weiß beliefert sie mit Gundelrebe, Veilchen und Gänseblümchen sowie mit Blüten von Kräutern und Gemüse zur Dekoration sowie als exklusive Geschmackskomponente.⁶⁷⁴⁾

Wildblüten und Wildkräuter haben auch in Deutschland, der Schweiz und Frankreich Eingang in die anspruchsvolle Gastronomie gefunden. So werden im Romantik-Hotel in Volkach/Franken auch Löwenzahn und Knoblauchrauke verwendet.⁶⁷⁵⁾

669) Scheugl, Johann: Im grünen Bereich: Wirt des Landgasthauses „anno 1920“ und Mitglied des Vereins „Arche Noah“. In: Nachrichten der Niederösterreichischen Wirtshausaktion (Niederösterreichische Wirtshaus-Zeitung). 2007, 01, S. 5.

670) Johann, Mike: Landgasthof zum Blumentritt. In: Nachrichten der Niederösterreichischen Wirtshausaktion (Niederösterreichische Wirtshauszeitung). 2004, 02, S.7.

671) Bauernbrunch: Der Sonntag auf dem Lande (Bauernbrunch Niederösterreich. Sonderdruck zur Niederösterreichischen Wirtshauskultur). 2005. Brunchangebote mit Wildpflanzen finden sich beim „Winzerhof Wetzl“ in Achau nahe Laxenburg (S. 10), beim „Alten Schiffmeisterhaus“ in Ardagger nahe Amstetten (S. 12) und beim „Landgasthof und Heurigen Pfarrerstöckl“ in Stiefern bei Schönberg am Kamp (S. 40).

672) Zusätzlich bietet er Kräuterseminare und Kräuterwanderungen an. N. N.: Das Schauspiel & das Wirtshaus. In: Wirtshauszeitung (Nachrichten der Niederösterreichischen Wirtshausaktion). 2005, 01, S. 4.

673) Teilnehmende Beobachtung und Gesprächsnotiz vom 21.07.2005: Hans Weiß (Jg. 1943), Hotelier in Rabenstein (Niederösterreich); sowie Folder: Naturhotel Steinschalerhof; ergänzend: In einem Restaurant in Lech am Arlberg werden die Wildpflanzen in Form eines Holzschnitt-Herbariums als stimmungsvoller Raumschmuck verwendet. Corti, Severin: Rausch- & Wunderkammer. In: Der Standard/Rondo, 29.12.2007, S. 19.

674) Vgl. Michael Bauer, Landwirt aus Stetten (Niederösterreich), ist spezialisiert auf ausgefallene Obst- und Gemüsesorten sowie Blüten. Holzer, Florian: Ein Dutzend Rosen, garniert mit Pommes frites. In: Der Standard/Rondo, 25.06.2004, S. 5.

675) Romantik Hotel im fränkischen Volkach (Deutschland); dazu <http://www.ahgz.de/kueche-und-keller/DerFruehling-Wildkraeuter-Blueten,212006,605214427.html>, am 20.03.2007.



Abb. 31) In Wien-Gumpendorf zeigen Philipp Furtenbach und Philipp Riccabona wie das Essen der Zukunft aussehen könnte. Sie verkochen nur was sie selbst gesammelt, geschossen oder angebaut haben.

Ein ganz besonderes Wildpflanzen-Zentrum nahe Köln, in dem auch Kräuterveranstaltungen stattfinden, schuf das Ehepaar Dumaine mit dem Restaurant „Vieux Sinzig“. Der Koch, Jean-Marie Dumaine, verschrieb sich der „Naturküche“, die auf selbst gesammelten Wildpflanzen und Regionalprodukten basiert. In der angeschlossenen Manufaktur werden Klatschmohnpesto, Löwenzahnblüten- Chutney und Lindenblütenmousse hergestellt.⁶⁷⁶⁾ „Hopfensprossen mit Frischkäse, Rapunzelknospen an Baumnussöl oder Kartoffel-Bärenklau-Gratin mit

676) Kräuterweg-Philosophie. In: <http://www.vieux-sinzig.com/kraeuterweg-philosophie.php>, vom 03.06.2007.

Speck“ kredenzt noch 2005 Meret Bissegger in der Brasserie Bernoulli im Tessin; inzwischen widmet sich die ehemalige Starköchin ganz den essbaren Wildpflanzen und bietet Wander- und Kochveranstaltungen mit Wildpflanzen an.⁶⁷⁷⁾

In Frankreich eröffnete Marc Veyrat am Ufer des „Lac d’Annecy“ ein Restaurant der gehobenen Landhausküche. Veyrat ist Hirte, Bauer und Koch aus Leidenschaft. Die selbst geernteten Wildpflanzen sind wichtige Bestandteile seiner Rezepte, deshalb zieht er zwei- bis dreimal pro Woche mit seinen Mitarbeitern auf die Bergwiesen, um die *wilden Zutaten* zu beschaffen. Ihm ist das Leben mit den Jahreszeiten wichtig, und er vereint die einfachen Zutaten mit erlesenen Produkten zu einer ansprechenden Einheit. Überraschende Speisen wie „Bresse-Huhn mit Eisenkraut und Wildreis“, „Pochierte Austern mit Frauenmantel“ und „Warme Himbeertorte mit Wildrosenblüten“ kreierte Veyrat.⁶⁷⁸⁾

Inzwischen kann man sich Wildpflanzen auch ins Haus liefern lassen. So werden zum Beispiel in Wölsickendorf in Deutschland „Vegetarisches Catering mit Wildkräutern“⁶⁷⁹⁾ oder in Wien „Blühende Buffets“ mit Wildblüten und Wildfrüchten angeboten.⁶⁸⁰⁾ Auch in manchen Kurbädern spielen Wildkräuter eine wesentliche Rolle so zum Beispiel als Bad, als Schönheitspackung oder als Entschlackungstee im deutschen „Kurbad Waldruh“ in Bad Kohlgrub in Oberbayern.⁶⁸¹⁾

7.6 Wildpflanzen in Print- und audiovisuellen Medien

Besonders im beginnenden Frühling finden sich in vielen Gratiszeitungen, Tageszeitungen, Monats- und Gourmet-Zeitschriften sowie in Funk und Fernsehen Hinweise auf die Nutzung von Wildpflanzen. Ob nun *gesunde Speisen* wie „Brennnesselsuppe und Kräuterpalatschinken“ in der Werbung für ein aktives Familienwochenende⁶⁸²⁾ aufscheinen oder ob für „ein

677) Vgl. <http://gohan.kaywa.com/200503>, am 28.10.2007; Bissegger vertritt „La cucina naturale“. <http://www.tagesanzeiger.ch/dyn/leben/gourmet/599460.html>, am 14.03.2008.

678) Veyrat, Marc: Verrückt nach Düften und Aromen: Französische Landhausküche. München 1995, S. 8; Speisen: S. 82, S. 158 und S. 90. „Frauenmantel“ ist ein Wildkraut.

679) Vegetarisches Catering von Eleonore Gliewe; siehe <http://www.wildkraeuter-catering.de> am 19.03.2008.

680) Vgl. Mayer, Elisabeth und Michael Diewald: Die besten Wildfruchtrezepte: süß & pikant. Graz 2003, S. 13.

681) Vgl. <http://www.kurbad-waldruh.de/angebote.htm> am 19.03.2008.

682) Vgl. Werbung: In: Der Standard, 13./14.05.2006, S. 19. Selbst der Meisterkoch Witzigmann streut begeistert „Vogelmiere, Gundelrebe, Quendel und Giersch über den Buchweizen-Kräuterrisotto“ auf der Kögerl-Alm über Bad Dorfgastein (Salzburg); siehe Hewson, Elisabeth: Mit Genuss ins Gras beißen. In: Der Standard/Rondo, 24.09.2004, S. 18-19.

frisches Stück Garten auf dem Brot“ als wilde Alternative geworben wird⁶⁸³⁾, ob die Allgemeinmedizinerin Petra Orina Zizenbacher regelmäßig im „Ihr Einkauf“ Naturheil- und Ernährungstipps gibt⁶⁸⁴⁾ oder ob Veranstaltungen des Lichtkräuterhofes⁶⁸⁵⁾ ausführlich mit Bild und Text beworben sind, immer spielen die wild wachsenden Pflanzen eine bedeutende Rolle dabei.

Oft werden Wildkräuter-Kochbücher vorgestellt und einzelne Rezepte davon abgedruckt⁶⁸⁶⁾ oder auch Lokale hervorgehoben, in denen Speisen mit Wildkräutern serviert werden.⁶⁸⁷⁾ Im Rahmen der Kampagne „Gesünder leben in Niederösterreich – tut gut!“ konnte man 2005 auch Frühlingsrezepte mit Wildkräutern bestellen.⁶⁸⁸⁾ In Form von Pflanzenporträts wie dem der blauen Wegwarte finden sie gleichfalls Beachtung⁶⁸⁹⁾ oder man berichtet von Kräuterfachleuten wie Elisabeth Mayer, die mit ihren „Lifestyle-Gaumenkitzeln“ „Himbeer- und Minz-Makis“ überrascht.⁶⁹⁰⁾ In Gartenzeitschriften werden die Große Klette und andere Wildgemüsepflanzen als „typische Naturgartenpflanzen“ erwähnt oder finden als Speisedekoration Beachtung.⁶⁹¹⁾ Im Herbst wird dann besonders auf die Früchte des Waldes⁶⁹²⁾ und die Pilze sowie deren sichere Erkennung Bezug genommen.⁶⁹³⁾

683) Vgl. Gesundheitsnotiz: In: Aktiv & Vital (Die Zeitung für Gesundheit, Wellness und Wohlbefinden). 2007, 03, S. 7.

684) Vgl. Ihr Einkauf (Konsumentenzeitung). 2004, 11, S. 18.

685) Vgl. Ihr Einkauf (Konsumentenzeitung). 2004, 16, S. 10.

686) Z. B.: Zehetgruber, Rosemarie und Christine Klestorfer: Erstes Grün – Frühlingsküche. Leopoldsdorf 2005. In: Umwelt & Gemeinde (Magazin für Gemeinden, Schulen & Umweltinteressierte). 2005, 03, S. 30; sowie Artischockentorte mit Kohldistel und Distelblüte. In: aktive beauty: Schönheit. Wellness. Wohlbefinden (dm-Heft). 2006, 05, S. 48-49, und Giersch in Christas Sparküche. In: Augustin (=Die erste österreichische Boulevardzeitung, 03). 2002, S. 18.

687) Spargel-Sülzchen mit Vogelmierenpesto bei Josef Floh in Langenlebarn (Niederösterreich). In: Lebensart. Magazin für eine nachhaltige Lebenskultur. 06.2006, S. 49-50.

688) Vgl. Umwelt & Gemeinde (Magazin für Gemeinden, Schulen und Umweltinteressierte). 2004,02, S. 14.

689) Vgl. Wolton, Ute: Arme Sünder sind wir alle, auch wenn uns die blaue Blume der Romantik blüht. In: Der Standard/Rondo, 28.09.2007, S. 21.

690) Vgl. Greisenegger, Ingrid: Das blühende Büffet. In: Kurier. 06.06.2006, S. 17.

691) Vgl. Bedlan, Gerhard: Große Klette. In: Kleingärtner (Die österreichische Zeitung für die Gartenpraxis; 7/8). 2006, S. 26; sowie Lisa: Blumen & Pflanzen (Deutsche Gartenzeitschrift). 2006, 05, S. 50-51.

692) N. N.: Vitaminbomben aus Wald und Flur. In: Die neue Umwelt (Zeitschrift für Umweltschutz & Lebensqualität). 2004, 05, S. 23.

693) Dazu Portisch, Traudi und Hugo: Schritt für Schritt zum Pilzkenner. In: Lebensart (=Weekend Magazin in Wien, Niederösterreich, Burgenland). 28./29.07.2007, 12, S. 28-29. „Gute Schwammerlplätze werden vererbt;“ vgl. Woltron, Ute: Sonnenschirm im Herbst: Schwammerlsucher sind unsozial. In: Der Standard/Rondo, 14.09.2007, S. 19-20; auch „Pro und Contra“. In: Der Standard/Rondo, 13.07.2001, S. 3; dazu Werbung für den „Pilzpinsel“ zum Reinigen der Pilzen von Tannennadeln und Erde. Corti, Severin: Produkt der Woche: Pilzpinsel. In: Der Standard/Rondo, 31.08.2007, S. 14.

Etwas Besonderes war die Artikelserie „Wildpflanzen – Wurzeln unserer Gesundheit“ von Günter Nöll, die drei Jahre in allen Ausgaben von „Ihr Einkauf“ erschien. Der Autor schrieb über allgemeine Ernährungsfragen, besonders ausführlich aber über Wildpflanzen sowie deren Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen. Einzelne Wildkräuter und Wildfrüchte behandelte er ausführlich und gab Anregungen zur kulinarischen Nutzung.⁶⁹⁴⁾ Im Jahr 2005 begann Günter Nöll eine neue Serie unter dem gleichen Titel, aber mit dem Schwerpunkt „angemessene Ernährung“.⁶⁹⁵⁾ Gourmetzeitschriften wie „A la Carte“ und das „Falstaff-Magazin“ bieten besonders im Frühjahr und Herbst Hinweise auf wild wachsende Salate, Gemüse und Früchte. Meist werden Exklusivgerichte aus der gehobenen Gastronomie genannt, manchmal ergänzt mit kurzen Ausführungen über die verwendeten Wildpflanzen. So wird eine „Zirbelwipfelsuppe“ im Gannerhof in Innervillgraten (Osttirol)⁶⁹⁶⁾ oder eine Omelette mit Hopfensprossen in der „Osteria il Cappello“ im Etschtal (Italien) erwähnt.⁶⁹⁷⁾ Sarah Wiener kochte „Brennnesselgnocchi“ in Berlin, und im Piazza Duomo in Alba (Piemont, Italien) kam gar „die Wiese auf den Teller“ in Form von Bitterkräutern und Wiesenblumen.⁶⁹⁸⁾ „Frühlingshaft leichte“ Speisen wie „Bärlauchrisotto“ und danach „Waldmeisterspitz“ als Dessert werden im Restaurant Imperial⁶⁹⁹⁾ in Wien oder „Gebratene Lachsforelle auf Wiesenkräuterfond“ und „Eisenkraut-Eis“ in Schloss Fuschl⁷⁰⁰⁾ (Salzburg) serviert. Insgesamt sind nur selten Wildkräuterspeisen angeführt, wenn aber doch, dann sind es meist solche mit Bärlauch, Löwenzahn und Hollerblüten. Falls sie in einem Lokal auf den Tisch kommen, dann werden sie entsprechend angepriesen und gewürdigt.⁷⁰¹⁾ Überraschend wenig schlägt sich der Trend zu *wilden Genüssen* in Lifestyle-Zeitschriften nieder; dies hängt eventuell mit der Leser-Klientel zusammen, die sich für die Wildpflanzen noch schwer begeistern lässt.

694) Vgl. Nöll, Günter: Wildpflanzen – Wurzeln unserer Gesundheit. In: Ihr Einkauf (Konsumentenzeitschrift). 2002, 02, S. 24-25. Erscheinungszeitraum Anfang 2002-Ende 2004.

695) Vgl. Nöll, Günter: Wildpflanzen – Wurzeln unserer Gesundheit. Neue Serie. In: Ihr Einkauf (Konsumentenzeitschrift). 2005, 01-03. Im Februar 2005 wurde die Zeitschrift eingestellt.

696) Vgl. „A La Carte“ (Das Magazin für Genießer). 2004, 03, S. 64.

697) Vgl. „A La Carte“ (Das Magazin für Genießer). 2004, 02, S. 14. Wobei zu bedenken ist, dass die Hopfensprossen in Italien und Frankreich als Gemüse kultiviert und nicht wild wachsende gesammelt werden.

698) Vgl. „A La Carte“ (Das Magazin für Genießer). 2005, 03, S. 19 bzw. S. 76.

699) Falstaff-Magazin (Essen. Trinken. Reisen). 2002, 03, S. 112.

700) Falstaff-Magazin (Essen. Trinken. Reisen). 2003, 05, S. 136.

701) In den „A La Carte“-Heften (Jahrgänge 2003-2006) tritt das Veilchen am häufigsten in Erscheinung, gefolgt von wenigen Nennungen von Bärlauch, Löwenzahn und Sauerampfer. In den „Falstaff-Magazin“-Ausgaben (Jahrgänge 2002-2004) gibt es 13 Nennungen für Bärlauch, gefolgt von Holunderblüten und Löwenzahn mit je drei.

Eine Zwischenstellung nehmen die Hefte „Frisch gekocht ist halb gewonnen“ ein, da in der Fernseh-Sendung gekocht wird, die Rezepte aber dann in der „Nachlese“ abgedruckt werden.⁷⁰²⁾ In den Kochsendungen bereiten bekannte Köche wie Liesl Wagner-Bacher oder Walter Eselböck Speisen zu, aber vor allem stellen Hobbyköche ihre Spezialrezepte vor. Neben vielen Bärlauchgerichten⁷⁰³⁾, die gekocht wurden, gab es Sauerklee zu „Gewürz-Wels“⁷⁰⁴⁾ und zu Salaten verarbeitete Wildkräuter⁷⁰⁵⁾. Die Rezepte wirken *durch die Wildpflanzen geradezu aufgeputzt*, der Bärlauch jedoch hat seine Exklusivität verloren, da er in der Frühlingszeit fast immer auf den Teller kommt. Wo die *wilden Zutaten* beschafft wurden, ob sie in Spezialgärtnereien erworben oder selbst gesammelt worden waren, erfuhr man nicht.

Zum Abschluss dieses Kapitels werden noch einige Sendungen genannt, in denen Wildpflanzen zum Thema wurden. Ein „Loblied auf die Brennnessel“ nannte sich eine Sendung über den Wert dieser Pflanze in der Küche, in der Apotheke sowie im Garten.⁷⁰⁶⁾ Kräuterbuch-Autoren oder Kräuterbauern kommen in manchen Sendungen wie zum Beispiel in „Willkommen Österreich“ zu Wort und geben Einblick in ihre Kräuternutzung.⁷⁰⁷⁾ Der Biobauer Karl Ploberger bestreitet eine eigene Sendung im Rahmen der Kampagne „Natur im Garten“, zu der er auch Kräuterexperten wie Elisabeth Mayer einlädt und sie über ihre „Wildkräuterküche“ befragt.⁷⁰⁸⁾ In „Modern Times Spezial“ kommen u. a. Naturthemen zur Sprache, so auch das „Comeback der alten Pflanzen“. In der erwähnten Sendung wurde die Entwicklung des wilden Rucola zur begehrten kultivierten Salatpflanze dokumentiert, der Wert der Ackerunkräuter für die Wildtierpopulation betont und die Spezialgärtnerei für seltene Gemüse und für Wildkräuter erwähnt.⁷⁰⁹⁾ Zwar thematisieren nur wenige Radio- und Fernsehsendungen

702) „Frisch gekocht ist halb gewonnen“ (Beilage zur ORF-Nachlese). Jahrgänge 2003-2006. Dieses beigelegte Heft ergänzt die Kochsendung, die von Montag bis Freitag um 13.25 im ORF II ausgestrahlt wurde.

703) Bärlauchsuppe, Bärlauch-Burger, mit Bärlauch gefüllte Eier, Bärlauch-Kresse-Biskuit u. ä. wurden gekocht. „Frisch gekocht ist halb gewonnen“ (Beilage zur ORF-Nachlese). 2003, 03, S. 58-60.

704) „Frisch gekocht ist halb gewonnen“ (Beilage zur ORF-Nachlese). 2004,06, S. 18.

705) „Frisch gekocht ist halb gewonnen“ (Beilage zur ORF-Nachlese). 2005, 08, S. 9.

706) Wiegele, Miriam: Ein Loblied auf die Brennnessel. In: Radiosendung Ö 1, vom 18.04.2006.

707) Gertrude Messner berichtete von selbst hergestellten Gesichts- und Handcremen. Gertrude Messner: In: Willkommen Österreich (Fernsehsendung, ORF II) am 26.09.2005.

708) Mayer war am 12.11.2007 in der Sendung von Karl Ploberger: „Natur im Garten“ (Fernsehsendung, ORF II), jeden Sonntag, 16.00.

709) Der Wissenschaftler Stefano Padulosi konnte Rucola auf diese Weise vor dem Aussterben bewahren. Fritz Ühlinger züchtet Ackerunkräuter für die Ökostreifen zwischen den Feldern und Anna Obrdazalek hat sich in ihrer Simmeringer Gärtnerei auf seltene Gemüse- und Kräutersorten sowie auf Wildkräuter spezialisiert. Bettel, Sonja: Comeback der alten Pflanzen. In: Modern Times Special (Fernsehsendung, ORF II) am 23.11.2001.

die Nutzung und den Wert essbarer Wildpflanzen, aber die *genießbaren Wilden* sind auf diese Weise zumindest fallweise audiovisuell präsent.

7.7 Wildpflanzen in Büchern

Wenn man die Anzahl der in den vergangenen Jahren herausgegebenen Wildpflanzen-Bücher betrachtet, muss man feststellen, dass in den letzten fünfzehn Jahren ihre Zahl stark angestiegen ist. In den Jahren 1947-1950 waren es noch fünf Stück, dann kamen Jahre ohne neue Ausgaben, darauf folgten Jahre mit einigen wenigen Publikationen, um in den späten 1980er-Jahren zahlenmäßig anzusteigen und einen Höhepunkt in der Mitte der 1990er-Jahre zu erreichen. In den ersten Jahren des 2. Jahrtausends kamen besonders schön gestaltete Bücher mit ausgefallenen oder gesundheitsbetonten Rezepten heraus. Einteilen lassen sich diese Druckwerke in reine Bestimmungsbücher wie „Wildgemüse-Kompaß“⁷¹⁰⁾, Bestimmungsbücher mit Nutzungshinweisen wie „Wildpflanzen im Trend natürlicher Ernährung“⁷¹¹⁾, Wildpflanzen-Kochbücher mit Hinweisen auf die Pflanzen wie „Wildkräuterdelikatessen“⁷¹²⁾, Wildpflanzenkochbücher wie „Französische Landhausküche“⁷¹³⁾ und spezifische Wildpflanzenkochbücher über Bärlauch oder Löwenzahn⁷¹⁴⁾. Zusätzlich erschienen noch Wildpflanzenbücher mit esoterischem bzw. mythischem Bezug wie das Druckwerk „Pflanzendevias“⁷¹⁵⁾. Einige der Wildpflanzenwerke sind mit besonders schönen Bildern ausgestattet und geradezu als Kunstwerk zu bezeichnen wie etwa „Das Kosmosbuch der Wildfrüchte“⁷¹⁶⁾. Außerdem wurden einige ausführliche Nachschlagewerke wie die „Enzyklopädie essbarer Wildpflanzen“⁷¹⁷⁾ herausgegeben und einzelne wissenschaftliche Abhandlungen wie „Nahrhafte Landschaft“⁷¹⁸⁾ gedruckt.

710) Vgl. Pahlow, Mannfried: Wildgemüse-Kompaß. München 1990.

711) Vgl. Albl, Gertraud und Erwin Aichinger: Wildpflanzen im Trend natürlicher Ernährung. Moosburg 2004.

712) Vgl. Till, Susanne: Wildkräuter-Delikatessen: Wildpflanzen und Pilze aus Wald und Wiese. St. Pölten 2001.

713) Vgl. Veyrat, Marc: Verrückt nach Düften und Aromen: Französische Landhausküche. München 1994.

714) Vgl. Karrer, Andrea: Bärlauch – Knoblauch – Lauch. St. Pölten und Salzburg 2006; sowie Heydarian, Dinah: Löwenzahn: Heil-&Kochrezepte. Wien 1999.

715) Vgl. Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendevias: geistig-seelische Dimensionen der Pflanzen. Aarau 2004³.

716) Vgl. Phillips, Roger: Das Kosmosbuch der Wildfrüchte. Stuttgart 1984.

717) Vgl. Fleischhauer, Steffen Guido: Enzyklopädie essbarer Wildpflanzen. Aarau 2005³; sowie Fischer Margot: Wilde Genüsse: eine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen von Adlerfarn bis Zirbennuss. Freiburg 2007.

718) Vgl. Machatschek, Michael: Sammelnutzung und Umwegigkeit: Aufzeichnungen über das verbliebene subsistenzwirtschaftliche Wissen des Sammelns und Verarbeitens von Wildpflanzen, einschließlich Farne, Pilze und Flechten in den Alpen und Alpenvorländern. Wien, Diss. Univ. Boku, 1998.

7.8 Wildpflanzen im Internet

Neben den Internet-Adressen, unter denen man Kräuterführungen, Kräuterbuch-Besprechungen, Kräutergärtnereien und Lokale mit Wildkräuterspeisen findet, existieren außerdem noch *portale* und *communities*, in denen man über Wildkräuter und damit verbundene Themen diskutieren kann.

Das österreichische *Online-Portal* „WurzelWerk: Altes Wissen - Neue Pfade“ richtet sich vor allem an Frauen. Erkennbar ist dies an Themenforen wie „Weibercraft“ und „Witch-Craft“. Altes und aktuelles Kräuterwissen ist in wissenschaftlichen, pseudowissenschaftlichen und esoterischen Beiträgen zusammengestellt, wobei eine Menge mystischer Bezüge und Hexenglauben zutage tritt. Daneben finden sich im Kalendarium Veranstaltungen, wovon einige mit Kräutern zu tun haben. In diversen *blogs* werden unter anderem Verarbeitungsvorschläge für Bärlauch gegeben und dazu Bilder und Kommentare ins Netz gestellt.⁷¹⁹⁾ Die *user* wählen meist weibliche Fantasienamen, daher darf angenommen werden, dass hauptsächlich Frauen die *foren* benützen. Auch unter dem *blog-Titel* „Frauenwissen“ öffnen sich Seiten über Kräuter. Im Unterkapitel „Göttinnen, Magie & Rituale“ ist eine „Wilde Weiber-Kräuterküche“ mit einer Fülle von Rezepten und „Wildpflanzen-Porträts“ zu entdecken, die ständig von *usern* ergänzt werden.⁷²⁰⁾ Auch einige deutsche *online-portale* wie „Essbare Wildpflanzen“⁷²¹⁾, „edulis – die Welt der essbaren Pflanzen“⁷²²⁾, „Essbare Landschaften“⁷²³⁾, „Wildkräutergarten“⁷²⁴⁾ oder „Wilde Kost“⁷²⁵⁾ haben ihren Schwerpunkt auf Wildkräuter gesetzt. Während die genannten *portale* Wissenswertes über Wildkräuter, Weiterbildungsveranstaltungen und *links* zu verwandten Themen bieten, findet sich unter „Essbare Wildpflanzen“ noch zusätzlich ganz Besonderes: In Form von kostenlosen Kleinanzeigen kann man für „frische essbare Wildpflanzen aus privaten Gärten“ werben und sich somit *seines Unkrauts* sinnvoll entledigen. Im April 2008 werden zum Beispiel Gierschblätter und Vogelmierenranken angeboten. Geplant ist weiters eine *website*, die helfen soll, essbare Wildpflanzen im eigenen Garten zu erkennen.

719) Vgl. <http://www.wurzelwerk.at/> am 22.07.2007 und 19.03.2008.

720) Vgl. www.frauenwissen.at/kueche.php, am 08.05.2007.

721) Vgl. <http://www.essbare-wildpflanzen.de>, am 17.03.2008.

722) Vgl. <http://www.edulis.de/essbar.html>, am 19.03.2008.

723) Vgl. <http://www.essbare-landschaften.de>, am 22.05.2007.

724) Vgl. <http://www.wildkraeutergarten.de>, am 17.03.2008.

725) Vgl. <http://www.wild-kost.de>, am 17.03.2008.

Im Rahmen dieses *portals* schreibt die Kräuterbuchautorin Karin Greiner regelmäßig *newsletters* zum Thema Wildpflanzengebrauch.

Bei anderen *portalen* wie dem der „Essbaren Landschaften“ liegt der Angebotsschwerpunkt auf eigenen bzw. in Kommission genommenen Kräuterprodukten. Über *links* gelangt man zu Partner-Restaurations- und Hotelbetrieben, die Wildpflanzen in der Küche nützen. So wie bei dem *portal* „Essbare Wildpflanzen“ findet sich auch im *portal* „Wildkräutergarten“ eine *community*, die das *Ins-Netz-Stellen* von Tipps und Rezepten ermöglicht und eine schriftliche Reaktion erwartet. Dieses letztgenannte *portal* bietet, so wie die „Wilde Kost“, eine Fülle an Informationen und durchdachten, gut brauchbaren Untergliederungen in Form eines *trees*. Das *portal* „Wilde Kost“ hingegen konzentriert sich auf die Züchtung von seltenen Kräuter- und Gemüsesorten sowie von Wildpflanzen. Angeboten werden Gartenführungen und Schulprojekte sowie der Verkauf von Wildkräuter-Jungpflanzen; dazu kann man sich einen naturnahen Garten mit ebendiesen Pflanzen planen zu lassen.

Neben kleineren Kräuter-Informations-Webs gibt es noch die *ezone* (Online-Zeitung) „Der Knauserer“⁷²⁶⁾, in der Artikel und Rezepte mit Wildgemüse und Wildfrüchten zu lesen sind, während in „Die österreichische Kochseite“⁷²⁷⁾ unter anderem Wildpflanzenrezepte angeboten werden. Besonders überraschend war es, bei „ebay“ Wildgemüse zum Verkauf angeboten zu finden; es handelt sich aber nur um Samen, zum Beispiel von Portulak und Pastinak.⁷²⁸⁾

Bei der Nutzung der Seiten ist aber immer auf die Authentizität und die Herkunft der *blog-Inhalte* zu achten. Das Internet erlaubt den *usern*, sich umfassendes, zumindest theoretisches Wissen anzueignen, sich über Kräuterkaktionen zu informieren und sich mit anderen auszutauschen. Auf diese Weise kann altes Wissen weitergegeben und durch aktuelle Forschungen gewonnenes neues Wissen ergänzt werden. Selbst in den Bereichen der Wildpflanzen und Naturverbundenheit lässt sich die Verbindung zu Avataren herstellen, wenn Themenforen mit Namen wie „Sternenelfe“, „Norea, die Eule“, „Merlin“ oder „Lady Purple“ besucht werden.

726) Vgl. <http://www.derknauserer.at/ku/knauserer%2008-2000>; am 21.03.2008. „ezone“ ist eine regelmäßige Veröffentlichung auf einer Webseite, die meist auf ein Fachgebiet konzentriert ist.

727) Vgl. <http://www.thea.at/index.php?show=Ica2>, am 21.03.2008.

728) Vgl. <http://www.ebay.at>, am 21.03.2008.

8. Resümee

In der vorliegenden Arbeit machte ich die aktuelle Wildpflanzennutzung unter anderem deshalb zum Thema, weil mir die Wertschätzung auch unscheinbarer Pflanzen ein Anliegen ist und weil Wildpflanzen zurzeit in den Medien immer wieder aufscheinen. Den Schwerpunkt legte ich auf ihre Verwendung in der Ernährung. Ich fragte mich, welche Motive heute Menschen bewegen, Wildpflanzen zu nutzen und ob sich eine allgemeine Bewegung als „Wildpflanzentrend“ ausmachen lässt. Das Untersuchungsgebiet beschränkte ich auf den vorwiegend deutschsprachigen Raum, also auf Österreich, Deutschland, Teile der Schweiz und Südtirols und ergänzte es durch einige Abstecher in benachbartes Gebiet.

8.1 Historische Bezüge

Da in den meisten aktuellen Wildpflanzenbüchern auf die *urzeitlichen* Sammler Bedacht genommen wird, war ich bemüht, mit Hilfe der Literatur zur frühen Menschheitsgeschichte und der weiteren Nahrungsgeschichte die historische Entwicklung zu beleuchten. Verfeinerte Methoden in der Archäologie und die Zuziehung von Botanikern zu den Grabungsarbeiten ermöglichten in den letzten Jahren neue Erkenntnisse. Demnach setzte sich die Grundnahrung vor allem aus Pflanzen zusammen und wurde durch die Jagdbeute ergänzt: Man spricht nun im Gegensatz zu früher von „Sammlern und Jägern“.

Mit der Kultivierung von Nahrungspflanzen verschwand der Bedarf an gesammelten Pflanzen genauso wenig wie der an der Jagdbeute. Bis in die frühe Neuzeit wurde neben dem Anbau von Feld- und Gartenfrüchten weiter gesammelt und zwar im Verhältnis von 10:1 zu Gunsten des Sammelgutes. Der Gebrauch von wild wachsenden Pflanzen in der Nahrung nahm aber kontinuierlich ab, um in Not- und Krisenzeiten wieder anzusteigen. Vom Beginn der Kultivierung von Nahrungspflanzen bis in die heutige Zeit findet immer wieder ein Wertewandel statt: Fuchsschwanz und Gemüseportulak waren einst begehrte Gemüsepflanzen, die dann dem Kulturspinat weichen mussten. Unter anderem wurden Gänsefußarten und Rapunzelglockenblume *in Kultur genommen*, jedoch später wieder aus dem Garten verbannt. Es gab einen permanenten Austausch zwischen Kultur- und Wildpflanzen, womit ein Auf und Ab in der Nutzungswertung verbunden war. Oftmals zählen diese Pflanzen heute zum *Unkraut*, zu den *ungeliebten Kräutern* oder zu den *modernen Wildgemüsen*.

8.2 Vegetarische Lebensweise

Gerade diese essbaren Wildpflanzen spielen in der heutigen vegetarischen Ernährungsweise eine Rolle. Vegetarier leben ja – je nach Ausprägung – teilweise oder ausschließlich von pflanzlicher Nahrung und haben oft eine beinahe mystische Beziehung zu Natur und Umwelt. In den entsprechenden Kneipp-Broschüren, in denen unter anderem die vegetarische Lebensweise vertreten wird, finden sich häufig auch Wildpflanzenrezepte. Als Grund wird der gesundheitliche Nutzen angeführt, denn der ausgefallene Geschmack spielt hier keine Rolle. Da die Vegetarier *alternativ leben* wollen und das industrielle Konsumangebot kritisch betrachten, erlauben sie sich durch die Verbindung von Wild- und Gartengemüse eine partielle Unabhängigkeit.

8.3 Kinderwissen

In Beobachtung und Befragung von Kindern trat ein zwar geringes, aber immer noch vorhandenes Wissen über essbare Pflanzen in Wald und Wiese zutage. Oftmals erinnern sich Erwachsene mit Freude an die Zusatznahrung aus der Natur, „Naschsalat und Naschobst“ genannt, die sie in der Kindheit gepflückt und vernascht hätten. Im Vorteil waren Kinder aus dem ländlichen Raum. Doch auch dort verliert dieses Wissen nach und nach an Bedeutung, da in den meisten Familien genug anderes zum Naschen zur Verfügung steht und außerdem die sauberen *Pflückrefugien* verschwinden.

8.4 Notnahrung

In den 1980er-Jahren war die Nutzung von essbaren Wildpflanzen in den Köpfen der Menschen mit Krieg und Not, also mit Hunger-Zeiten verbunden. Die Pflanzen hatten einen sehr bitteren Beigeschmack, was sich aus Befragungen und der Recherche in den Wildpflanzenbüchern der entsprechenden Jahre belegen lässt. In Notzeiten konnte mit ihnen aber tatsächlich Hunger gestillt werden. Kriegskochbücher geben darüber Auskunft. In der Zeit von etwa 1925-1945 wurde die „Nutzung der heimischen Ressourcen“, womit auch die Wildpflanzen gemeint waren, geradezu zur Pflicht jedes Einzelnen gemacht. Broschüren und Flugblätter sowie Sammelaufrufe unterstützten das Bemühen, die Bevölkerung ernähren zu können und das Land möglichst unabhängig von Importen zu machen. Mit dem Gebrauch dieser Wildpflanzen wurde Erfahrungswissen bewahrt, das jedoch mit der Abwertung der *Wilden Kost* nach dem 2. Weltkrieg wieder verdrängt wurde. Wenn sich eine Bevölkerungsgruppe heute mit Wildpflanzen am Leben erhalten wollte, wäre das nicht möglich. Um das Negativ-Image, das der Sammelkost durch die Verknüpfung mit Notzeiten

anhaftet, zu revidieren, wurde in den 1980er-Jahren der gesundheitliche Nutzen hervorgehoben. Ab den späteren 1990er-Jahren trat der exklusive Geschmack der Wildpflanzen in der entsprechenden Kochliteratur in den Vordergrund. Derzeit lässt sich meist ein positiver Bezug zum *wild Gewachsenen* feststellen, und erst dadurch wird die Vermarktung desselben möglich.

8.5 Wilde Heilpflanzen

Zu den nutzbaren Wildpflanzen gehört gleichfalls eine Vielzahl von Heilpflanzen. Sogar in aktuellen Pflanzen-Bestimmungsbüchern wird die positive Wirkung auf die Gesundheit erwähnt. Heute steigt die Nachfrage nach Heilmitteln ohne Nebenwirkungen rapide an. Derzeit, also Anfangs des 21. Jahrhunderts, sind die Hildegard-Medizin, die homöopathische Zubereitungen von Samuel Hahnemann, die Bach-Blüten des Eduard Bach, die Kräuterrezepte von Maria Treben oder die des Kräuterpfarrers Hermann Weidinger sehr begehrt.

8.6 Weise Frauen oder Hexen

Intuitives Kräuterwissen hätte sich durch Jahrtausende vor allem von weisen Frauen tradieren lassen, heißt es in einigen esoterisch ausgerichteten Kräuterbüchern. Das scheint verständlich, da Frauen von je her für das leibliche Wohl der Familienmitglieder zuständig waren und sich auch um die Betreuung der Kranken kümmerten. Außerordentliche Fähigkeiten, außerordentliches Kräuterwissen und die dadurch möglichen Heilerfolge waren speziell den einfachen Menschen des Mittelalters und der frühen Neuzeit suspekt. Waren die Prozeduren noch mit tradierten Ritualen verbunden, die sowohl die katholische als auch die evangelische Kirche verteufelt hatte, wurde es möglich, dass die weisen Frauen und Männer als Hexen diffamiert wurden.

8.7 Wildpflanzen in Ritualen

Heilkräuter sind Bestandteil einiger brauchmäßiger Handlungen. Die „Gründonnerstagssuppe“ oder „Grüne Neune“ wird mit den ersten, oft bitteren Kräutern im Frühjahr in einigen Gegenden gewohnheitsmäßig am Gründonnerstag hergestellt. Der „Sonnwendbusch’n“, der in manchen Orten des Steirischen Ausseerlandes gebunden und an die Außentüren gehängt wird, lässt sich als Segenszeichen sehen. Auch zu Maria Himmelfahrt wird in einigen Orten ein Kräuterbuschen zusammengestellt und in der Kirche gesegnet. Er soll gleichfalls Segen bringen. Seitdem oftmals Trachtengruppen diesen Brauch übernommen haben, überwiegt jedoch der dekorative Aspekt. Gleichfalls am 15. August wird ein relativ

junges Fest im Thüringer Wald in Deutschland gefeiert, in dessen Mittelpunkt ein Markt mit Kräutern und Kräuterzubereitungen (Olitäten) steht. Unter den kräuterkundigen Frauen wird diejenige zur „Olitätenkönigin“ gekrönt, die ihr Wissen publikumswirksam beweisen kann. Mit dem Erhalt der Krone übernimmt sie die Verpflichtung, dieses alte Kräuterwissen zu bewahren und weiterzugeben. Wildpflanzen bieten aber auch einen Genpool für heilende Wirkstoffe, aus denen sich neue Medikamente entwickeln lassen.

8.8 Wildpflanzen in der Subsistenz

Subsistenz bedeutet Selbstversorgung bzw. jene Art des Wirtschaftens, die für ein zufriedenes Leben nötig ist und die somit im Gegensatz zum Gewinnstreben steht. In einigen „Notizbüchern der Kasseler Schule“, die sich ganz speziell mit dem „aus dem Geld sein“ und mit der „Aufmüpfigkeit gegenüber der obrigkeitsgewollten Entmündigung“, wie sie es ausdrücken, beschäftigen, ist auch von der Wildpflanzennutzung die Rede. Das Sammeln, Verarbeiten, Verbrauchen und Vermarkten von wild Wachsendem sehen sie, und manche andere auch, als Relikt aus einer Zeit, in der alles Land allen gehörte. Folgerichtig betrachten sie dieses Nutzen von Ressourcen als Grundrecht jedes Menschen zur Lebenserhaltung.

Der Gebrauch natürlicher Ressourcen ist jedoch keine Frage der Improvisation, sondern erfordert Lernprozesse, die an die Kenntnis der landschaftlichen Gegebenheiten und der Pflanzen gebunden ist. Wissensbewahrung ist daher mit dem Schutz der Subsistenzfähigkeit eng verknüpft. Da die Sammler „immer behutsam sammeln“ wird in diesem Zusammenhang von Vertretern der „Kasseler Schule“ verlangt, mögliche Sammelflächen zu erhalten und nicht durch Naturschutzmaßnahmen die Subsistenzproduktion gezielt zu stören.

In Wien gab es bis in die 1980er-Jahre Kräutlerinnen und Kräutler wie zum Beispiel Agnes Pohanka, welche die selbst gesammelten Wildpflanzen und Wildfrüchte auf den Märkten und in kleinen Läden verkauften. Aus Gründen der Hygiene und durch die strengere Marktordnung verloren diese selbstbestimmt lebenden Menschen ihre Erwerbsgrundlage.

8.9 Ernährungstrends

Bei der Beschäftigung mit den Ernährungstrends fanden sich einige, die sich mit der Nutzung der Wildpflanzen zur Nahrung verbinden ließen. Dabei handelt es sich um schmalere Teiltrends, die als Gegenbewegung zu hervorstechenden auftreten. So bietet *Slow Food* ein profundes Gegengewicht zum schnellen, meist deftigen *Fast Food*, indem bei ersterem – im

Gegensatz zu zweiterem – auf Inhalt, Nahrungsmittelbeschaffung und Muße Bedacht genommen wird. Im Rahmen des Vereins für *Slow Food* finden verschiedene Veranstaltungen zum Thema Wildpflanzen wie Kräuterführungen, Sammelwanderungen, Kochevents und Schaukochen statt. Die Muße, die man sich nehmen muss, und das Verständnis für die Pflanzen, das man hiezu haben muss, machen diese für *Slow Food-Verfechter* interessant.

Convenience Food ermöglicht es, schnell ein schmackhaftes Gericht aus vorgefertigten Teilprodukten oder Fertigspeisen zuzubereiten. In der schnelllebigen Zeit, die vielen Menschen kaum die Möglichkeit gibt, in Ruhe Mahlzeiten zu kochen, bieten sich *convenient* Produkte an. Doch ab und zu sucht man ein Gegengewicht im Kochevent, bei dem die eigene Kreativität eingesetzt werden kann. In diesem Zusammenhang kommen die nahrhaften Wildpflanzen wieder ins Spiel. Es ist ein Erlebnis, die Zutaten zu suchen, selbst zu ernten, vorzubehandeln und ungewohnte Speisen daraus herzustellen. In dieser Weise wird die Wildpflanzennutzung auch von vielen Gesprächspartnern gesehen.

Heilende Nahrungspflanzen oder nährnde Heilpflanzen werden im Rahmen des Ernährungstrends *Nature Pure* verarbeitet. In der Werbung macht man den Konsumenten klar, dass einfache Nahrungsmittel nicht mehr genug an Inhaltsstoffen für den menschlichen Körper bieten können. Da schafft *Functional Food* Abhilfe, indem probiotische Joghurts und Vitamin-Drinks die Gesundheit unterstützen und Krankheiten vorbeugen. *Nature Pure* ist nun die natürliche Variante der funktional ergänzten Nahrungsmittel. Wildpflanzen enthalten unter anderem Bitterstoffe, Scharf- und Faserstoffe, die den Kulturgemüsen abgezüchtet wurden. Zusätzlich bieten sie erwiesenermaßen eine größere Menge an Vitaminen, die der Körper besser als die chemischen Varianten verarbeiten kann.

Vorgefertigte Speisen und die immer gleiche Würzung ergeben einen Einheitsgeschmack, welcher die Suche nach neuen Geschmackserfahrungen verursacht. Als neu in Mode gekommener Geschmack kann *Bitterness* gesehen werden. Bitter sind viele Wildpflanzen unter anderem in den Abstufungen aromatisch-bitter, scharf-bitter und zart-bitter. Nussige, süß-scharfe, saure und herb-süße Geschmackskomponenten lassen sich in wild Gewachsenem gleichfalls entdecken, sie kommen der kreativen Küche entgegen. Weil sie ungewöhnlich, selten und überraschend im Geschmack sind, werden die Wildpflanzen mittlerweile in der luxuriösen Küche verwertet.

8.10 Einzelmotivationen oder neuer Trend

In diesen voran genannten Ernährungstrends konnten einige Motive der Wildpflanzennutzer eingeordnet werden, jedoch existieren noch eine Menge weiterer, die noch ihren Platz finden müssen. Von vornherein ausklammern kann man wohl den „Sammeltrieb als Überrest einer Sammelkultur“ sowie die subsistenzuelle Selbstversorgung, die beide von einzelnen Buchautoren als Motive genannt werden. Vielmehr gibt es eine Vielzahl von Motivationssträngen für eine ausgeprägte Sammelleidenschaft.

In der von Horx „Ära der Avatare“ genannten „Zeit der virtuellen Identitäten“ scheint das Bedürfnis nach bewusster Bodenhaftung wach zu werden. Die Hinwendung zur natürlichen, körperlichen Welt lässt sich unter anderem an dem Aufblühen der Gartenkultur und dem Fitnesskult ablesen. Verdichten sich die Bemühungen um Naturnähe, lässt sich vom *Green Lifestyle* sprechen, der wiederum positiv als *Basic Trend* oder negativ als *Retrotrend* bezeichnet wird; wie meistens kommt es auf die Sichtweise an.

Diese Mega- und Einzeltrends widerspiegeln sich in Motivationssträngen und zwar entweder im Gegensatz zum virtuellen Alltag oder im Sinne des *Grünen Lebensgefühls*. Die Einzelmotivationen lassen sich hier einordnen. So versucht man im Sinne von Naturverbundenheit im Einklang mit der Natur zu leben, was die schonende Nutzung der Ressourcen verlangt. Kräuterkundige agieren im Allgemeinen nach diesen Grundsätzen. Das Bedürfnis, sich selbst zu spüren und Gesundheitsnahrung aus Wildpflanzen zu sich zu nehmen, zählen gleichfalls zu den Beweggründen.

Viele Erlebnisse im Cyberbereich sprechen nur Seh- und Hörsinn, kaum aber den taktilen Sinn an. Um Erlebnisse ohne Behelfsmedium zu haben, bietet sich das *Erlebnis Wildpflanzen* an, bei dem alle Sinne im Einsatz sind. Im Gegensatz zur „sinnfreien Freizeitbeschäftigung“ im Virtuellen, wie Horx sie bezeichnet, handelt es sich beim Sammeln und Nutzen der Wildpflanzen um eine sinnvolle und alle Sinne beeindruckende Freizeitbeschäftigung. Als besonders sinnerfüllt erachten die wenigen Sammler die partielle Selbstversorgung aus wirtschaftlichen Gründen. Gerade weil man es heute *nicht nötig* hat, wirken *selbst Einkochen* und *selbst Backen* exklusiv und werden als Freizeitbeschäftigung anerkannt. Unfrei in seinen Handlungen, weil durch bevormundende Sicherheitsvorschriften eingeschränkt und dem Konsumzwang ausgesetzt, versuchen gegenwärtig manche Menschen den Trend „zum

persönlichen Eigensinn“ für sich zu nützen und sich Freiraum zu schaffen. Der „Wert der Selbstentfaltung“, von Gerhard Schulze thematisiert, lässt sich in der Unmittelbarkeit des Selbertuns eben auch bei der Wildpflanzennutzung erleben.

Der Aspekt der positiven Kindheitsgefühle beziehungsweise des „Soul Foods“ spielt für manche Kräutersammler eine Rolle, denn die Verwendung von Wildpflanzen kann die Bodenständigkeit betonen und Gefühle der Geborgenheit hervorrufen. Bei nicht Einheimischen kann es heimatliche Empfindungen wecken.

Manche Menschen wollen sich in gewisser Weise von der Menge abheben und suchen deshalb einen luxuriösen Lebensstil zu pflegen. Da sich im Untersuchungsgebiet Luxus und Notwendigkeit einander angenähert haben, fällt es schwer, eine luxuriöse Haltung bzw. Kost zu erreichen. Für den *Einfachen Luxus* – im Sinne von authentisch, klar und ungewöhnlich – lassen sich wenig bekannte aromatische Wildkräuter und duftende Wildblüten nützen, um die Luxuskost von der Alltagskost abzuheben. Diese Exklusivität erweist sich für einige als passendes Motiv. Weiters scheint das *nah zu Findende* und doch *erst neu Entdeckte* eine Blickwinkelveränderung zu verlangen. Diese *neue Nähe*, subsumiert im Begriff „Binnenexotik“, mag gleichfalls Triebfeder für die Wildpflanzennutzung sein.

Lässt sich nun ein eigener Wildpflanzentrend erkennen? Wenn man Trend als Bewegung begreift, die von Zukunfts- und Trendforschern zurechtgemacht, den Produzenten die Wünsche der Konsumenten vorhersagen will, dann lässt sich die Frage nicht bejahen. Sehr wohl lässt sich beim speziellen Interesse an Wildpflanzen von einem Motivationsstrang im Rahmen des *Green-Lifestyles* sprechen. Bewusst sein muss man sich, dass es sich nie um einzelne Beweggründe handelt, und sich nicht alle in eine Bewegung einordnen lassen, sondern die angeführten Gründe einen Motivationsmix bilden, der ausschlaggebend für das individuelle Tun ist.

Durch die wissenschaftliche Beschäftigung mit den Wildpflanzen wurde das Gebrauchswissen auf eine akademische Ebene gehoben und fast zur gleichen Zeit kommerzialisiert. Daraus lässt sich folgern, dass Wildpflanzennutzung eine Renaissance erlebt, allerdings mit einer anderen Wertigkeit. – Sie hat sich vom Alltäglichen zum Außergewöhnlichen und von der Not- bzw. der Alltagskost zur Luxusspeise gewandelt.

8.11 Vermarktung

Neben den frischen Wildpflanzen aus Sammlungen und Gärtnereien lassen sich gleichfalls Produkte aus und mit Bärlauch, Löwenzahnblüten, Ebereschen und Schlehen erstehen. In der Weiterbildung wird *essbares Wildes* zum Thema von Vorlesungen an Universitäten, von Vorträgen und Naturführungen, ja sogar zu „Kräuterpädagogen“ kann man sich ausbilden lassen. Von der einfachen bis in die gehobene Gastronomie finden sich Wildgemüse und Wildsalate mit Wildblüten auf den Tellern. Manche Region und manches Dorf hat sich ganz den Kräutern verschrieben, wobei Garten- und Wildkräuter gemeint sind. Durch kluge Vermarktung als regionale oder örtliche Besonderheit können die Wildpflanzen genutzt werden. Außerdem präsentiert sich etwa Irschen in Kärnten, Neuruppersdorf und das Pielachtal in Niederösterreich touristisch interessant und für die Bewohner lebenswerter. Selbst auf Internet-Portalen lässt sich Neues über Wildpflanzennutzung erfahren, und es können Pflanzenspezialitäten erstanden werden.

8.12 Der Blick voraus

Mit großer Sicherheit kann man annehmen, dass die Beschäftigung mit und die Nutzung der essbaren Wildpflanzen noch zunehmen wird. Gewiss lässt sich neben Bärlauch, Löwenzahn und Holunderbeeren noch weiteres wild Wachsendes vermarkten, und dies geschieht sicher bald. Die Kultivierung einiger interessanter Wildpflanzen dürfte bestimmt noch vorangetrieben werden, da die gehobene Gastronomie danach verlangt. Die Nutzung für Marketing-Konzepte in Dörfern und Regionen wird sich weiter verbreiten, wie einige Ansätze zeigen. Wie lang dieses Interesse anhält und welche weiteren Vermarktungsmöglichkeiten noch erfunden werden, lässt sich allerdings nicht voraus sagen. Das hängt in hohem Maße von der gesamtwirtschaftlichen Entwicklung ab. Man darf also gespannt sein.

Kurzfassung in deutscher Sprache

Thema der Arbeit ist die aktuelle Wildpflanzennutzung in der Ernährung. Es stellt sich die Frage, welche Motive Menschen speziell in den letzten 15 – 20 Jahren (bis 2008) im deutschsprachigen Raum bewegen, Wildpflanzen für die Nahrung zu nutzen. Wobei mit *Wildpflanzen* wild gedeihende Pflanzen, genutzt als Gewürz, Salat und Gemüse sowie Wildfrüchte gemeint sind. Pilze werden nur am Rande erwähnt.

Im Zuge des historischen Streifzugs durch die Nutzung der wildwachsenden Nahrungspflanzen in Frühgeschichtlicher Zeit, in Krisen- und Notzeiten bis ins 19. Jahrhundert wird auf die wechselnde Nutzungsgeschichte einiger Pflanzen hingewiesen. Es lässt sich ein Zusammenhang der Wildpflanzen mit der vegetarischer Ernährung, der Kräuterheilkunde und der *wilden* Kinderkost herstellen. Darauf folgt die Gegenüberstellung einiger Ernährungstrends mit den entsprechenden Pendants, die sich mit essbaren Wildpflanzen verbinden lassen: „Fast Food“ contra „Slow Food“, „Convenience Food“ contra *Koch-Eventkultur*, „Functional Food“ contra „Nature Pure“ sowie *Geschmacksnivellierung* contra natürliche *Geschmacksvielfalt*. In „Slow Food“, „Koch-Eventkultur“, „Nature Pure“ und der Suche nach Geschmacksvielfalt und dem „Luxus der einfachen Art“ finden sich Gerichte aus und mit Wildgewachsenem. Dieser Streifzug war notwendig, um das *Verspeisen von Wildpflanzen* in den größeren Rahmen der aktuellen Esskultur stellen zu können.

Weitere Motive aus dem Motivationsmix werden bedacht, wobei der „Sammeltrieb als Überrest einer Sammelkultur“, von einigen Buchautoren als wesentlich betrachtet, ausgeklammert werden kann. Im vermehrt virtualisierten Leben (2008), lässt sich das Bedürfnis nach Hinwendung zur natürlich-körperlichen Welt an vielen Indizien erkennen. Gemeint ist der „Green Lifestyle“, der sich im puren sinnvollen Erleben, im Gegensatz zur „sinnfreien Freizeitbeschäftigung im Virtuellen“, im Gesundheitsaspekt und in der als Freizeitbeschäftigung anerkannten partiellen Selbstversorgung ausdrückt. Weiters lässt sich der Freiraum im Konsumzwang als „persönlicher Eigensinn“, der „Wert der Selbstentfaltung“ (Gerhard Schulze), die Geborgenheit in positiven Kindheitsgefühlen („Soul Food“), der „Luxus der einfachen Art“ und – durch eine Blickwinkeländerung – die „Binnenexotik“ als Motiv orten. Einen eigenen Wildpflanzentrend im Sinne der Wirtschaftstrends kann man nicht

erkennen, aber es lässt sich von einem Motivationsstrang „Wildpflanzennutzung“ im „Green-Lifestyle“ sprechen.

Durch die wissenschaftliche Beschäftigung mit den Wildpflanzen in den letzten 8-10 Jahren wurde das Wildpflanzen-Gebrauchswissen auf eine akademische Ebene gehoben, aber auch kommerzialisiert: Die Wildpflanzennutzung erlebt derzeit eine wertverändernde Renaissance, die sich auch in der Vermarktung ausdrückt. Zum Abschluss der Arbeit wird auf diese vielfältigen Vermarktungsmöglichkeiten eingegangen wie Wildpflanzen-Züchtung, Wildkräuter-Kurse, Kräuterdörfer und die Erwähnung in Funk, Fernsehen, Internet und Printmedien. Wahrscheinlich wird die Nutzung der Wildpflanzen noch zunehmen, denn es scheint noch einiges Potential vorhanden zu sein. Jedoch wird das Ausmaß von der gesamtwirtschaftlichen Entwicklung abhängen.

Eine ausführliche Literaturliste, ergänzt durch weiterführende Literatur, Internetadressen und Zeitungsartikel ermöglichen ein Weiterarbeiten an diesem Thema.

Manches lässt sich nur durch Abbildungen plausibel machen, deshalb wurde die Arbeit durch einige Fotos und Bilder ergänzt. Die Abbildungsliste findet sich im Anhang. Die Liste der Gesprächspartner, die zur Hälfte aus Personen des öffentlichen Interesses stammen, wurde hinzugefügt. Um die Pflanzen, die z. T. mit den landschaftlichen Namen bezeichnet wurden, sicher ansprechen zu können, findet sich eine Pflanzliste mit den lateinischen Namen.

Kurzfassung in englischer Sprache – Summary

Title: “Gathering and Using of Edible Wild Plants in Everyday Food, Poverty Fare and Luxury Food from the Point of View of Cultural Studies”

This study tries to identify significance and actual usage of edible wild plants in our modern everyday diet. What motivates people both in the German-speaking countries as well as their surroundings to use these plants in the early twenty-first century up until the year 2008.

After a short historical ramble of usage in time of early mankind, in crisis and famine, the changeful history of some herbs will be pointed out. Also the connection between vegetarian diet, herb-medicine and wild child-food will be outlined in this study. Some food-trends which are easily connected to edible wild plants will be assessed. The comparison includes trends such as “Fast Food” versus “Slow Food”, “Convenience Food” versus “Event-cooking”, and “levelling down of flavour” versus “great natural variety of flavour”. Some more reasons regarding the motivation-mix will be considered, however, the instinct of collecting as a heritage was excluded. Our current more and more virtualized life holds some evidence of the necessity of a more natural and physical life. Several motives could be identified: the “Green Lifestyle”, a pure and meaningful experience in contrary to leisure activities devoid of meaning, health aspects, and a partial self-sufficiency accepted as leisure activity, personal freedom of compulsory consumption, value of self-expression (Gerhard Schulze), “Soul Food”, the luxury of a simple way, and - with a change in perspective - a kind of “Binnenexotik”.. There is no special “Wild-Plant” trend found in the form of an economic trend, however, it could be called a thread of motivation in “Green-Lifestyle”.

The scientific work about edible wild plants for the last eight to ten years improved the handling knowledge of edible wild plants significantly on an academic level but has also been commercialised at the same time. Today the use of wild herbs experiences a value changing renaissance. Finally, a collection of the manifold possibilities of commercialization is outlined. These include cultivation, courses, herb-villages, and articles on radio, TV, internet, and print media.

Presumably the usage of edible wild plants grows broader but its scale depends on the economic development in the observed countries.

9. Literatur und Quellen

Wissenschaftliche Literatur

Ahrend-Schulte, Ingrid: Weise Frauen – böse Weiber. Die Geschichte der Hexen in der Frühen Neuzeit. Freiburg u. a. 1994.

Abbl, Gertraud und Erwin Aichinger: Wildpflanzen im Trend natürlicher Ernährung. Moosburg 2004.

Allesch, Christian: Der schale Genuß. Über Langeweile in der Erlebnisgesellschaft. In: Winkler, Ulrich (Hg.): Das schöne Leben: Eine interdisziplinäre Diskussion von Gerhard Schulzes „Erlebnisgesellschaft“ (=Interdisziplinäre Forschungen, 3). Thaur u. a. 1994, S. 55-65.

Ammann, Brigitte u. a.: Botanische Untersuchungen. Die neolithischen Ufersiedlungen von Twann. Bern 1981.

Arens-Azevedo, Ulrika: Convenience Produkte in Hülle und Fülle. Vielfalt hat ihren Preis. In: Schupp, Sabina (Hg.): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998, S. 81-87.

Auerswald, Birgit: Nahrhafte Spontanvegetation. In: „Land und Lüge“ – Geschichten zur Landschaft (=Notizbuch der Kasseler Schule, 42). Kassel 1996, S. 207-306.

Balick, Michael und Paul Alan Cox: Drogen, Kräuter und Kulturen: Pflanzen und Geschichte des Menschen. Heidelberg u. a. 1997.

Barlösius, Eva: Anthropologische Perspektiven einer Kulturosoziologie des Essens und Trinkens. In: Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 85-101.

Barlösius, Eva: Leitgedanken. In: Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 13-23.

Barlösius, Eva: Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende. Frankfurt a. M. u. a. 1997².

Barlösius, Eva: Soziologie des Essens – eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim u. a. 1999.

Barlösius, Eva: Von der kollektiven zur individuellen Essmoral? Über das „gute Leben“ und das widersprüchliche Grundmuster alltäglichen Essens. In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert (=Studien zur Geschichte des Alltags, 23). Stuttgart 2004, S. 39-50.

Bartels, Antje und Cornelia Scriba: Tauschhandel und Sinneswandel auf dem Vehlitzer Pfarrhof. In: Bennholdt-Thomsen, Veronika (Hg.): Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Wien 1999, S. 95-106.

Bausinger, Hermann: Kritik. In: Tolksdorf, Ulrich: Strukturelle Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: *Ethnologia Europea*, 9. 1976, 86-88.

Bausinger, Hermann: *Volkskultur in der technischen Welt*. Frankfurt/M. u. a. 2005².

Behre, Karl Ernst: Die Ernährung im Mittelalter. In: Hermann, Bernd (Hg.): *Mensch und Umwelt im Mittelalter*. Stuttgart 1989, S. 74-87.

Behrend, Hanna: Hexen und andere Verfolgte. In: Behrend, Hanna und Gisela Notz (Hg.): *Über Hexen und andere auszumerzende Frauen. (=Auf der Suche nach der verlorenen Zukunft, 15)*. Berlin 2003, S. 11-47.

Behrend, Hanna und Gisela Notz (Hg.): *Über Hexen und andere auszumerzende Frauen. (=Auf der Suche nach der verlorenen Zukunft, 15)*. Berlin 2003.

Beinert, Wolfgang und Heinrich Petri (Hg.): *Handbuch der Marienkunde*. Regensburg 1964.

Belk, Russell W.: *Collecting in a consumer society (The collecting cultures series, V)*. York 1995.

Bennholdt-Thomsen, Veronika u. a.: *Frauen, die letzte Kolonie. Zur Hausfrauisierung der Arbeit*. Zürich 1992³.

Bennholdt-Thomsen, Veronika und Maria Mies: *Eine Kuh für Hillary. Die Subsistenzperspektive*. München 1997.

Bennholdt-Thomsen, Veronika: Einleitung. In: Bennholdt-Thomsen, Veronika u. a. (Hg.): *Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika*. Wien 1999, S. 12-30.

Bennholdt-Thomsen, Veronika u. a. (Hg.): *Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika*. Wien 1999.

Bergmann, Karin: *Industriell gefertigte Lebensmittel – Hoher Wert und schlechtes Image?* Berlin und Heidelberg 1999.

Berner, Hans-Günter: *An vollen Töpfen verhungern – warum Vollwerternährung leider nicht mehr reicht*. Hamburg 1997³.

Bocksch, Manfred: *Das praktische Buch der Heilpflanzen: Kennzeichen, Heilwirkung, Anwendung, Brauchtum*. München u. a. 1996.

Bösche, Buchard: Die internationale Slow Food-Bewegung in Hamburg. In: Schupp, Sabine (Hg.): *Fast Food (BUKO Agrar Dossier, 21)*. Hamburg 1998, S. 119-121.

Bourdieu, Pierre: *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. Frankfurt a. M. 1999¹¹.

Brian, Marcus: *Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Ernährung verändert*. Stuttgart und Leipzig 2000.

Brockmann-Jerosch, Heinrich: Surampfele und Surchrut: ein Rest aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizeralpen (=Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft, 123). Zürich 1921.

Brunner, Karl-Michael u. a.: Ernährungsalltag im Wandel: Chancen für Nachhaltigkeit. Wien und New York 2007.

Buchen, Judith u. a. (Hg.): Das Umweltproblem ist nicht geschlechtsneutral: feministische Perspektiven (Wissenschaftliche Reihe, 62). 1994.

Burenhult, Göran: Die Megalithbauern Westeuropas. In: Burenhult, Göran (Hg.): Die Menschen der Steinzeit. Jäger, Sammler und frühe Bauern (=Illustrierte Geschichte der Menschheit, 2). Augsburg 2000, S. 79-83.

Burenhult, Göran (Hg.): Die Menschen der Steinzeit. Jäger, Sammler und frühe Bauern (=Illustrierte Geschichte der Menschheit, 2). Augsburg 2000.

Burger, Hans-Georg (Red.): Die Europäische Ernährungswirtschaft morgen: Perspektiven und Ernährungstrends in den 90er Jahren. Frankfurt a. M. 1992.

Christ, Hermann: Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Basler Landschaft und angrenzender Gegenden. Basel 1962.

Christanell, Anja: Wildsammlung in Kartitsch, Osttirol: eine ethnobotanische Untersuchung des Sammelns, der SammlerInnen und der von ihnen genützten Pflanzenarten. Wien, Dipl. Arb. Univ., 2003.

Dienst, Heide und Edith Hörandner: Die Hexen kommen wieder. Zum feministischen Hexenbegriff, unter besonderer Berücksichtigung Österreichs. In: Valentinitzsch, Helfried (Hg.): Hexen und Zauberer: Die große Verfolgung – ein europäisches Phänomen in der Steiermark. (Buch zur Landesausstellung Steiermark, Riegersburg, vom 1. Mai bis 26. Oktober 1987). Graz und Wien 1987, S. 391-395.

Dollinger-Woidich, Angelika: Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel (=Grazer Beiträge zur Europäischen Ethnologie, 2). Graz 1989.

Dünnebier, Anne: Feuer und die Folgen. In: Paczensky, Gert von und Anne Dünnebier: Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München 1994, S. 11-29.

Engelhardt, Dietrich von und Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen: vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt a. M. u. a. 2005.

Etkin, Nina L.: The Cull of the Wild. In: Etkin, Nina L. (Ed.): Eating on the Wild Side. The pharmacologic, ecologic and social implications of using noncultigens. Tucson und London 1994, S. 1-15.

Etkin, Nina L. (Ed.): Eating on the Wild Side. The pharmacologic, ecologic and social implications of using noncultigens. Tucson und London 1994.

Fielhauer, Helmut P. Volksmedizin – Heilkulturwissenschaft. Grundsätzliche Erwägungen anhand von Beispielen aus Niederösterreich. In: Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, 102.1973, S. 114-136.

Fischer, Margot: Wilde Gemüse: eine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen von Adlerfarn bis Zirbelnuss. Freiburg 2007.

Franke, Wolfgang: Wildgemüse (Folder des AID = Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e. V. 2082). Bonn 1990.

Frankl, Viktor: Ärztliche Seelsorge. Grundlagen der Logotherapie und Existenzanalyse (=Reihe: Geist und Psyche, 42 157), o. O. 1983⁸.

Freitag, Jutta: Bittere Stoffe – Struktur und Empfindung. Bonn, Diss. Univ., 1983.

Gerstner-Hirzel, Emily: Guriner Wildpflanzenfibel: Mensch und Wildpflanzen, eine botanisch-philologisch-volkskundliche Dokumentation aus dem Tessiner Walserdorf Bosco Gurin. Chur 1989.

Gindl, Michaela: „Do is jo Speik in Hülle und Fülle – Vom Ausrotten überhaupt ka Red!“ Von der Nutzung zum Verbot. Über SammlerInnen, bäuerliche Naturbeziehungen und die bürgerliche Naturschutzbewegung am Beispiel des Echten Speik. Wien, Dipl. Arb. Univ., 2000.

Gingrich, Andre und Elke Mader (Hg.): Metamorphosen der Natur, sozial-anthropologische Untersuchungen zum Verhältnis von Weltbild und natürlicher Umwelt. Wien u. a. 2002.

Grimm, Hans-Ulrich: Die Suppe lügt: die schöne neue Welt des Essens. Stuttgart 1997.

Gronemeyer, Marianne: Die Macht der Bedürfnisse. Reflexionen über ein Phantom. Reinbek 1988.

Gruber, Elisabeth Salome: Sammelorte und Wegwissen von Frauen, die Wildgemüse und Heilkräuter sammeln. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku., 2005, 2 Bde.

Habs, Rudolf und Ludwig Rosner: Appetitlexikon: Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch (Wien 1894). Reprint Frankfurt a. M. 1998.

Hahne, Peter: Schluss mit lustig! Das Ende der Spaßgesellschaft. Lahr/Schwarzwald 2005² (2004).

Harms-Koesling, Annelore: Tiefkühlkost-Trends und Perspektiven für die 90erJahre. In: Burger, Hans-Georg (Red.): Die Europäische Ernährungswirtschaft morgen: Perspektiven und Ernährungstrends in den 90er-Jahren. Frankfurt a. M. 1992. S. 79-95.

Hartmann Albrecht: The Thrilling Fields oder „Bis ans Ende“ – und dann noch weiter. Über extreme Outdoor Activities. In: Hartmann Albrecht und Rolf Haubl (Hg.): Freizeit in der Erlebnisgesellschaft. Amüsement zwischen Selbstverwirklichung und Kommerz. Wiesbaden 1998². S. 67-94.

Hartmann Albrecht und Rolf Haubl (Hg.): Freizeit in der Erlebnisgesellschaft. Amüsement zwischen Selbstverwirklichung und Kommerz. Wiesbaden 1998².

Hartmann, Andreas: Zungenglück und Gaumenqualen: „Geschmackserinnerungen gesammelt von Andreas Hartmann.“ München 1994.

Hartmann, Andreas: Der kulinarische Zirkel. Über den Sinn des Schmeckens. In: Simon, Michael und Hildegard Friß-Reimann (Hg.): Volkskunde als Programm: Update zur Jahrtausendwende. Münster und New York 1996, S. 39-48.

Heiß, Gertraud: Fast Food und Modernisierung in Österreich: ein Beitrag zur ethnologischen Nahrungsforschung. Wien, Diss. Univ., 2003.

Heinrich, Hermann und Christa Rey: Lebensmittelqualität und Elektrochemie. In: Hoffmann, Manfred: Vom Lebendigen in Lebensmitteln: die bioelektronischen Zusammenhänge zwischen Lebensmittelqualität, Ernährung und Gesundheit (=Ökologische Konzepte, vormals Alternative Konzepte, 42). Bad Türkheim 1997, S. 45-46.

Helbling, Jürg: Theorie der Wildbeutergesellschaft: Eine ethnosozologische Studie. Frankfurt a. M. u. a. 1987.

Hermann, Bernd (Hg.): Mensch und Umwelt im Mittelalter. Stuttgart 1989.

Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a. M. u. a. 2001.

Hörandner, Edith: „Hexenbilder“ – Zum Nachleben der Hexenvorstellungen in Märchen und Sage, Glaube und Brauch. In: Valentinitich, Helfried (Hg.): Hexen und Zauberer: Die große Verfolgung – ein europäisches Phänomen in der Steiermark. Buch zur Landesausstellung Steiermark, Riegersburg, vom 1. Mai bis 26. Oktober 1987). Graz und Wien 1987, S. 351-354.

Hörandner-Klenk, Edith: Küche und Kochen. In: Gaál, Károly und Olaf Bockhorn (Hg.): Taden: eine Dorfmonographische Forschung der Ethnographia Pannonica Austriaca 1972/73 (=Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland, 56; zugl. Kulturwissenschaften, 21). Eisenstadt 1976.

Hoffmann, Manfred: Vom Lebendigen in Lebensmitteln: die bioelektronischen Zusammenhänge zwischen Lebensmittelqualität, Ernährung und Gesundheit (=Ökologische Konzepte 92, vormals Alternative Konzepte, 42). Holm 1997.

Holzner, Wolfgang (Hg.): Das kritische Heilpflanzenbuch. Wien 1985.

Holzner, Wolfgang u. a.: Unkräuter-Begleiter und Freunde des Menschen. Wien 1994.

Horx, Matthias: Megatrends für die späten neunziger Jahre: Trendbuch 2. Düsseldorf 1995.

Horx, Matthias und Peter Wippermann: Trendbüro. Was ist Trendforschung. Düsseldorf 1996.

Horx, Matthias: Wie wir leben werden. Frankfurt a. M. 2006².

Howard, Judy und John Ramsell: Die Bach-Blüten. Fragen und Antworten. München 1992².

Hülbusch, Karl Heinrich: Programmatische Anmerkungen. In: Müller, Hans-Ulrich und Karl Heinrich Hülbusch (Red.): Krautern mit Unkraut oder gärtnerische Erfahrungen mit der spontanen Vegetation (=Notizbuch der Kasseler Schule, 2). Kassel 1986, S. 158-163.

Huizinga, Johan: Homo ludens. Vom Ursprung der Kultur im Spiel. Reinbek bei Hamburg 1991.

Illich, Ivan: Das Recht auf Gemeinheit. Reinbek 1982.

Illich, Ivan: Die Modernisierung oder die Kontraproduktivität unserer Volkswirtschaft. In: Technologie und Politik (=Magazin zur Wachstumskrise, 9). Reinbek bei Hamburg 1977, S. 200-213.

Ingold, Tim: Jagen und Sammeln als Wahrnehmungsformen der Umwelt. In: Gingrich, Andre und Elke Mader (Hg.): Metamorphosen der Natur, sozial-anthropologische Untersuchungen zum Verhältnis von Weltbild und natürlicher Umwelt. Wien u. a. 2002, S. 69-101.

Inhetveen, Heide und Margret Blasche: Frauen in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft. Opladen 1983.

Inhetveen, Heide: Wurzbüschl – ein Dokument traditionellen Kräuterwissens von Landfrauen. In: Meyer-Renschhausen, Elisabeth und Anne Holl (Hg.): Die Wiederkehr der Gärten. Kleinlandwirtschaft im Zeitalter der Globalisierung. Innsbruck 2000, S. 169-216.

Jacomet, Stefanie und Angela Kreuz: Archäobotanik. Angaben, Methoden und Ergebnisse vegetations- und agrargeschichtlicher Forschung. Stuttgart 1999.

Jansen, Isolde: Die Lebensreform in Österreich: Zur Veränderung der bürgerlichen Lebenspraxis um die Jahrhundertwende. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1987.

Jütte, Robert: Geschichte der Alternativen Medizin. Von der Volksmedizin zu den unkonventionellen Therapien von heute. München 1996.

Jütte, Robert: Vom Notwendigkeitsgeschmack zum Einheitsaroma. Prolegomena zu einer Sinnengeschichte im 20. Jh. In: Engelhardt, Dietrich von und Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen: vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt a. M. und New York 2005, S. 47-58.

Jungk, Robert: Der Atom-Staat. Vom Fortschritt in die Unmenschlichkeit. München (1977) 1991.

Kaplan, Helmut: Philosophie des Vegetarismus. Kritische Würdigung und Weiterführung von Peter Singers Ansatz. Frankfurt a. M. u. a. 1988.

Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen: was Essen über uns aussagt. München 1999.

Kaufmann, Jean-Claude: Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen. Konstanz 2006.

Kind, Claus-Joachim: Die letzten Wildbeuter. Henauhof Nord II und das Endmesolithikum in Baden-Württemberg. (=Materialhefte zur Archäologie in Baden-Württemberg, 39). Stuttgart 1997.

King, Frances B.: Interpreting Wild Plant Foods in the Archaeological Record. In: Etkin, Nina L. (Ed.): Eating on the Wild Side. The pharmacologic, ecologic and social implications of using noncultigens. Tucson and London 1994, S. 185-202.

Kleinspehn, Thomas: Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens. Frankfurt a. M. 1987.

Klose, Birgit: Arznei-, Gewürz- und Nahrungspflanzen in den Hecken der Meißnerdörfer (Hessen). In: Klose, Birgit und Andreas Wegmann-Klose: Nahrhafte Landschaften. Kassel, Dipl. Arb. Univ. GHS, 1990. S. 42-151.

Klose, Birgit und Andreas Wegmann-Klose: Nahrhafte Landschaften. Kassel, Dipl. Arb. Univ. GHS, 1990.

Köster, Egon P.: Ernährungstrends in Europa. In: Burger, Hans-Georg (Red.): Die Europäische Ernährungswirtschaft morgen: Perspektiven und Ernährungstrends in den 90er Jahren. Frankfurt a. M. 1992, S. 127-156.

Köstlin, Konrad: Die Revitalisierung regionaler Kost. In: Ethnologische Nahrungsforschung, 99. Helsinki 1975, S. 158-166.

Köstlin, Konrad: Alles geht auf: Die Logik des kleinen Kosmos. In: Zimmermann, Harm-Peer (Hg.): Was in der Geschichte nicht aufgeht. Interdisziplinäre Aspekte und Grenzüberschreitungen in der Kulturwissenschaft Volkskunde. Marburg 2003, S. 51-70.

Köstlin, Konrad: Vom Ende der Selbstverständlichkeit und der neuen Ausdrücklichkeit beim Essen. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. (=Mitteilungen, 11). 2003, S. 2-11.

Koppisch, Peter: Beiträge der Männer zur Subsistenz. Dargestellt am Beispiel des Wandels von Haus und Garten. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku., 2005.

Kuti, Klára und Béla Rásky: Konvergenzen und Divergenzen. Gegenwärtige Volkskundliche Forschungsansätze in Österreich und Ungarn. Budapest 2000.

Lampert, Herta und Michael Machatschek: Vorbemerkungen. Gebrauchsgeschichten rund um Wildgemüse und Wildobst. In: Machatschek, Michael u. a. (Red.): Gebrauchsgeschichten rund um Wildgemüse und Wildobst. Über das vegetationskundige Botanisieren (=Schriften der Cooperativen Landschaft, 5). Wien 2000, S. I-IV.

Leitzmann, Claus und Andreas Hahn: Vegetarische Ernährung. Stuttgart 1996.

Leitzmann, Claus und Maike Groeneveld: Gesundheit kann man essen: bioaktive Stoffe in Lebensmitteln. München 1997.

Liesenfeld, Gertraud: Erlebnis Essen: Über die neuen Genussfertigkeiten an der Zeitenwende. In: Kuti, Klára und Béla Rásky: Konvergenzen und Divergenzen. Gegenwärtige Volkskundliche Forschungsansätze in Österreich und Ungarn. Budapest 2000, S. 45-58.

Machatschek, Michael: Sammelnutzung und Umwegigkeit: Aufzeichnungen über das verbliebene subsistenzwirtschaftliche Wissen des Sammelns und Verarbeitens von Wildpflanzen, einschließlich Farne, Pilze und Flechten in den Alpen und Alpenvorländern. Wien, Diss. Univ. Boku, 1998.

Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft. Ampfer, Kümmel, Wildspargel, Rapunzelgemüse, Speiselaub und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 1999.

Machatschek, Michael u. a. (Red.): Gebrauchsgeschichten rund um Wildgemüse und Wildobst. Über das vegetationskundige Botanisieren (=Schriften der Cooperativen Landschaft, 5). Wien 2000.

Machatschek, Michael. Biographie. In: Hülbusch, Karl Heinrich (Red.): In guter Gesellschaft. Beiträge zur Pflanzensoziologie, Landschafts- und Vegetationskunde (=Notizbuch der Kasseler Schule, 55). Kassel 2000, S. 5.

Machatschek, Michael: Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austernpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuss, Zirbe und andere wieder entdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Wien u. a. 2004.

Marzell, Heinrich: Bayerische Volksbotanik. Volkstümliche Anschauungen über Pflanzen im rechts-rheinischen Bayern. Nürnberg (1926).

Marzell, Heinrich: Volksbotanik. Die Pflanzen im Deutschen Brauchtum. Berlin 1935.

Marzell, Heinrich: Zauberpflanzen, Hexentränke: Brauchtum und Aberglaube. Stuttgart 1964.

Mennell, Stephan: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a. M. 1988.

Mességué, Maurice: Rettet unsere Heilpflanzen. München 1985.

Meyer-Renschhausen, Elisabeth und Anne Holl (Hg.): Die Wiederkehr der Gärten. Kleinlandwirtschaft im Zeitalter der Globalisierung. Innsbruck 2000.

Mies, Maria: Kann globaler Ökofeminismus die Welt retten? In: Buchen, Judith u. a. (Hg.): Das Umweltproblem ist nicht geschlechtsneutral: feministische Perspektiven (=Wissenschaftliche Reihe, 62). Bielefeld 1994, S. 102-114.

Milborn, Corinna: Subsistenz gegen Ausbeutung: Widerstandsgemeinden in Guatemala. In: Bennholdt-Thomsen, Veronika u. a. (Hg.): Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Wien 1999, S. 61-73.

Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß: Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München 1993.

Moulin, Leo: Augenlust & Tafelfreuden: Essen und Trinken in Europa; eine Kulturgeschichte. München 2002.

Mühleib, Friedhelm: Alternative Wege bewußter Ernährung – ein Überblick (=AID, 1131). Köln 1995.

Müller, Christa: Von der Subsistenz – zur Warenorientierung. Wie ein westfälisches Bauern- und Handwerksdorf in den Weltmarkt integriert wurde und welche Folgen das für die Subsistenzproduktion hatte. In: Bennholdt-Thomsen, Veronika u. a. (Hg.): Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Wien 1999. S. 31-47.

Müller, Hans-Ulrich und Karl Heinrich Hülbusch (Red.): Krautern mit Unkraut oder gärtnerische Erfahrungen mit der spontanen Vegetation (=Notizbuch der Kasseler Schule, 2). Kassel 1986.

Mumford, Lewis: Mythos der Maschine: Kultur, Technik und Macht. Wien 1974.

Neugebauer-Maresch, Christine: Altsteinzeit im Osten Österreichs (=Wissenschaftliche Schriftenreihe Österreichs 95/96/97). St. Pölten und Wien.

Nitschke, Ingeborg: Die Bauerngärten aus volkskundlicher Sicht. Vom Bauerngarten zum „Grünen Zimmer“ Wien, Dipl. Arb. Univ., 2002.

Paczensky, Gert: Notnahrung. In: Paczensky, Gert und Anna Dünnebier: Leere Töpfe, volle Töpfe: Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München 1994.

Paczensky, Gert und Anna Dünnebier: Leere Töpfe, volle Töpfe: Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München 1994.

Parlow, Margit: „... da hab’ ich gewusst, dass das mein Weg ist...“ Der Erste Österreichische Naturheilverein. Geschichte und Rolle in der Entwicklung der medikalen Kultur in Österreich mit besonderer Berücksichtigung der Zeit zwischen 1895 und 1960. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1999.

Perger, Anton Ritter von: Deutsche Pflanzensagen. Stuttgart und Oehringen 1864, Reprint: Leipzig 1987.

Peuckert, Will-Erich: Theophrastus Paracelsus. Die Geheimnisse: ein Lesebuch aus seinen Schriften. Stuttgart und Berlin 1941.

Pötsch, Joachim: Unkraut oder Wildpflanzen. Jena u. a. 1991.

Polanyi, Michael: Implizites Wissen. Frankfurt 1985.

Pohanka, Agnes (Bearb. Werner Nachbagauer): „Ich nehm’ die Blüten und die Stengel...“ Kräutlerin am Schlingermarkt (=Damit es nicht verloren geht..., 13). Wien und Köln 1987.

Pollmer, Udo u. a.: Vorsicht Geschmack: Was ist drin in Lebensmitteln. Stuttgart 1998.

Preuß, Axel: Funktionelle Lebensmittel – Lebensmittel der Zukunft: Erwartungen, Wirkungen, Risiken (=Schriftenreihe Lebensmittelchemie, Lebensmittelqualität, 25). Bobingen 2001.

Prisching, Manfred: Die McGesellschaft in der Gesellschaft der Individuen. Graz u. a. 1998.

Pudel, Volker: Sicherheit und Lebensqualität durch sensorische Lust. In: Engelhardt, Dietrich von und Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen: vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt a. M. u. a. 2005, S. 59-70.

Rath, Claus-Dieter: Reste der Tafelrunde: das Abenteuer der Esskultur. Reinbek bei Hamburg 1984.

Reichenfelder, Herwig: „Die Not war zweifellos allgemein...“ Wien zu Beginn der 2. Republik, unter besonderer Berücksichtigung der damaligen Lebensbedingungen. Wien, Diss. Univ., 2001, 2 Bde.

Rowley-Conwy, Peter: Steinzeitliche Jäger, Sammler und Bauern in Europa. In: Burenhult, Göran (Hg.): Die Menschen der Steinzeit. Augsburg 2000, S. 61-78.

Rützler, Hanni: Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien u. a. 2005.

Schleich, Elvira: Naturbeherrschung und Weiblichkeit: feministische Kritik der Naturwissenschaften. In: Buchen, Judith u. a. (Hg.): Das Umweltproblem ist nicht geschlechtsneutral: feministische Perspektiven (=Wissenschaftliche Reihe, 62). Bielefeld 1994, S. 49-51.

Schneider, Gerda: Die Liebe zur Macht. Über die Reproduktion der Enteignung in der Landespflege. Kassel, Diss. Univ. GSH, 1989, Vorwort, o. S.

Schulze, Gerhard: Die Erlebnisgesellschaft: Kultursoziologie der Gegenwart. Frankfurt a. M. und New York 1992².

Schultze-Motel, Jürgen und Werner Gall: Archäologische Kulturpflanzenreste aus Thüringen (=Weimarer Monographien zur Ur- und Frühgeschichte, 32). Stuttgart 1994.

Schupp, Sabine (Hg): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998.

Schupp, Sabine: „What’s wrong with McDonald’s? Alles was sie euch nicht wissen lassen wollen...“ (=Ausschnitt aus dem Flugblatt von London Greenpeace 1986). In: Schupp, Sabine (Hg): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998, S. 128.

Schupp, Sabine: Fast Food auf dem Vormarsch? Wirtschaftliche, gesellschaftliche und kulturelle Dimensionen des „schnellen Essens“. In: Schupp, Sabine (Hg): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998, S. 7-17.

Schupp, Sabine: McDonald’s als Zielscheibe öffentlicher Kritik. In: Schupp, Sabine (Hg): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998, S. 29-40.

Schwendter, Rolf: Arme essen – Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie. Wien 1995.

Simon, Michael und Hildegard Friß-Reimann (Hg.): Volkskunde als Programm: Update zur Jahrtausendwende. Münster und New York 1996.

Sommer, Manfred: Sammeln. Ein philosophischer Versuch. Frankfurt a. M. 1999.

Spittler, Gerd: Lob des einfachen Mahles. Afrikanische und europäische Eßkultur im Vergleich. In: Wierlacher, Alois und Eva Barlösius (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 193-210.

Stadlbauer, Ferdinand: Realien der Marienverehrung im profanen Bereich. In: Beinert, Wolfgang und Heinrich Petri (Hg.): Handbuch der Marienkunde. Regensburg 1964, S. 940-941.

Stille, Carsten: Fast Food vegetarisch - der Trend der Zukunft? In: Schupp, Sabine (Hg.): Fast Food (=BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998, S. 107-112.

Stummerer, Sonja und Martin Habesreiter: Food Design. Wien und New York 2005.

Tannahill, Reay: Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute. Berlin u. a. (1977).

Teuteberg, Hans Jürgen: Studien zur Volksernährung unter sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Aspekten. In: Teuteberg, Hans Jürgen und Günter Wiegelmann (Hg.): Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Teil I. Göttingen 1972, S. 14-221.

Teuteberg, Hans Jürgen und Günter Wiegelmann (Hg.): Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 2 Bde. Göttingen 1972.

Teuteberg, Hans Jürgen: Die Ernährung als psychosoziales Phänomen: Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen. In: Teuteberg, Hans Jürgen und Günter Wiegelmann: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (=Studien zur Geschichte des Alltags, 6). Münster 1986, S. 1-19.

Teuteberg, Hans Jürgen und Günter Wiegelmann: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (=Studien zur Geschichte des Alltags, 6). Münster 1986.

Teuteberg, Hans Jürgen: Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks. In: Wierlacher (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 103-136.

Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert (=Studien zur Geschichte des Alltags, 23). Stuttgart 2004.

Thun, Maria und Hans Heinze: Untersuchung an verschiedenen Kulturpflanzen: Anbauversuche über Zusammenhänge zwischen Mondstellungen im Tierkreis und Kulturpflanzen (=Schriftenreihe Lebendige Erde, 1). Darmstadt 1973.

Tolksdorf, Ulrich: Pilze als Nahrung. Zu Vorurteil und Innovation eines Nahrungsmittels in Norddeutschland. In: Kieler Blätter zur Volkskunde, 3. 1971, S. 5-26.

Tolksdorf, Ulrich: Sammelnahrung in Ost- und Westpreußen. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde, 16. 1973, S. 7-77.

Tolksdorf, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: Ethnologia Europea, 9. 1976, S. 64-85.

Tompkins, Peter und Christopher Bird: Das geheime Leben der Pflanzen. Frankfurt a. M. 1991.

Titze, Peter: Naturschutz im Dorf – Lebensräume (Biotope) im Dorf und ihre Pflanzengemeinschaften. In: Dorfökologie. (=Laufener Seminarbeiträge: 1/83 und 1/84). S. 29-55.

Urban, Otto H.: Der lange Weg zur Geschichte: Die Urgeschichte Österreichs (=Österreichische Geschichte. Erg.-Bd.1). Wien 2000.

Valentinitsch, Helfried und Ileana Schwarzkogler (Hg.): Hexen und Zauberer. Katalog der Steirischen Landesausstellung 1987, Riegersburg/Oststeiermark. 1. Mai bis 26. Oktober 1987. Graz und Wien 1987.

Valentinitsch, Helfried (Hg.): Hexen und Zauberer: Die große Verfolgung – ein europäisches Phänomen in der Steiermark. (Buch zur Landesausstellung Steiermark, Riegersburg, vom 1. Mai bis 26. Oktober 1987). Graz und Wien 1987.

Wagner, Christoph: Fast schon Food: Die Geschichte des schnellen Essens. Frankfurt 1995.

Wagner, Elfriede: Kräuterpfarrer Weidinger – ein Protagonist der alternativen Heilkulturwissenschaft. Eine volkskundliche Erhebung zum Problemfeld der Volksmedizin. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1996.

Weniger, Gerd-Christian: Wildbeuter und ihre Umwelt: ein Beitrag zum Magdalénien Südwestdeutschlands aus ökologischer und ethno-archäologischer Sicht. Tübingen 1982.

Wichterich, Christa: Fast Food, Junk Food, Novel Food oder die verlorene Macht der Köchin. In: Schupp, Sabine (Hg.): Fast Food (BUKO Agrar Dossier, 21). Hamburg 1998. S. 96-99.

Widmayr, Christiane: Bauerngärten neu entdeckt: Geschichte, Anlage, Pflanzen, Pflege. München u. a. 1990⁵.

Wiegelmann, Günter: Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten, In: Teuteberg, Hans Jürgen und Günter Wiegelmann (Hg.): Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Göttingen 1972, S. 223-368.

Wierlacher, Alois: Einleitung. In: Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993. S.1-21.

Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993.

Willerding, Ulrich: Landwirtschaftliche Produktionsstrukturen im Mittelalter. In: Hermann, Bernd (Hg.): Mensch und Umwelt im Mittelalter. Stuttgart 1989, S. 244-256.

Winkler, Ulrich (Hg.): Das schöne Leben: Eine interdisziplinäre Diskussion von Gerhard Schulzes „Erlebnisgesellschaft“ (=Interdisziplinäre Forschungen, 3). Thaur u. a. 1994.

Zimmermann, Harm-Peer (Hg.): Was in der Geschichte nicht aufgeht. Interdisziplinäre Aspekte und Grenzüberschreitungen in der Kulturwissenschaft Volkskunde. Marburg 2003.

Populärwissenschaftliche Literatur

Axt, Peter und Helmut Fuchs: Überleben in der Natur. Handbuch für Abenteurer. Ravensburg 1981.

Baur, Eva Gesine: Der Luxus des einfachen Lebens: über Kosten, Risiken und Nebenwirkungen eines simplen Rezepts. München 1999.

Bedlan, Gerhard: Wildgemüse: Erkennen. Sammeln. Verwenden. Wien 1997.

Berger, John: Die drei Leben der Lucie Chabrol. In: Ders.: Sau-Erde. Geschichten vom Lande (Roman). Frankfurt 1982, S. 144-264.

Bocksch, Manfred: Das praktische Buch der Heilpflanzen: Kennzeichen, Heilwirkung, Anwendung, Brauchtum. München u. a. 1996.

Böckle, Roland: Das neue Kneipp-Kochbuch. München 1952.

Brooke, Elisabeth: Von Salbei, Klee und Löwenzahn: praktisches Kräuterwissen für Frauen. London 1996² (1992).

Bross-Burkhardt, Brunhilde: Wildkräuter und Wildgemüse. Frankfurt a. M. 2003.

Brosse, Jacques: Magie der Pflanzen. Düsseldorf 2002² (1992).

Buzek, Gerhard: Das große Buch der Überlebenstechnik. Wien u. a. 1987.

Couplain, François: Wildpflanzen für die Küche. Aarau 1997.

Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. Nebst einem Anhang „Die Kunst gut und billig zu essen.“ Berlin 1935. (Unveränderter Nachdruck der Berliner Ausgabe.) Augsburg 1997.

Ehring, Andrea: Überlebensnahrung. Die Kraft der grünen Pflanzen. München 1999.

Engel, Fritz-Martin: Zauberpflanzen – Pflanzenzauber. Hannover 1978.

Findeis, Maria: Wildgemüse und Heilkräuter in der Nähe der Großstadt. Wien (1947).

Fischer, Margot: Wilde Gemüse: eine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen vom Adlerfarn bis Zirbelnuss. Freiburg 2007.

Gravogel, Veronika: Genuss, Natur, Kräuter: Naturküche und Heilwissen. Leopoldsdorf 2003.

Geith, Karl: Deutschlands Jugend sammelt Heilkräuter: Eine Anleitung besonders für Lehrer und Erzieher. Erfurt 1938².

Gieler, Robert und Ingeborg Wipler: Beeren & Wildkräuter. Wien 2004.

Gilge, Margarete: Einmachen,. Süßes und Pikantes, Getränke. Würzburg 2006.

Greiner, Karin und Angelika Weber: Magie und Heilkraft der Frauenkräuter: Altes Wissen neu entdecken und anwenden. München 1999 (1947).

Greulich, Margot: Survival Kochbuch. Ernährung in der Wildnis. Stuttgart 1983.

Heiß, Erich: Wildgemüse und Wildfrüchte. München (1980).

Henschel, Detlev: Essbare Wildbeeren und Wildpflanzen. Stuttgart 2002.

Hollerbach, Elisabeth und Karl: Kraut und Unkraut zum Kochen und Heilen. München 1998² (1980).

Karrer, Andrea: Bärlauch – Knoblauch – Lauch. St. Pölten und Salzburg 2006.

Konz, Franz: Der große Gesundheits-Konz mit seiner finalen Lehre. Die Urkräfte der Wildkräuter: Urmedizin. München 2003⁸ (1980).

Koschtejew, Arkadij K.: Wildwachsende Pflanzen in unserer Ernährung. Leipzig 1990.

Krammer, Hans: Sebastian Kneipp. Vorbeugen, lindern, heilen. Leoben 2005.

Laux, Helga: Pilze, Beeren, Wildkräuter: Bestimmen & Zubereiten. Leopoldsdorf 2005.

Mabey, Richard (Hg.): Das große Buch der Kräuter: Gesundheit, Ernährung, Schönheit. Wien (1993).

Mayer, Elisabeth: Wildfrüchte, –gemüse, –kräuter: erkennen, sammeln und genießen. Graz 1999.

Mayer, Elisabeth und Michael Diewald: Die besten Wildfruchtrezepte: süß & pikant. Graz 2003.

Mayer, Joachim und Jutta Nerger: Essbare Wildkräuter und -früchte. Erkennen, sammeln und genießen. Berlin 2000.

McVikar, Jekka: Essbare Blüten. Rezepte für Genießer. München u. a. 1998.

Messner, Gertrude: Messners Kräuterhandbuch: Altes Wissen neu entdecken. Innsbruck 2004.

Niklas, Joachim: Wildgemüse: mehr als eine gesunde Alternative. Stuttgart 1999.

N.N.: Altes Kochbuch aus dem Hause Herbert Huber (Fragment), Wien, etwa 1850; zu schließen aus den verwendeten Lettern und der Art der Bindung.

N. N.: Kriegs-Kochbuch „Tausend hauswirtschaftliche Rezepte“. Mönchen-Gladbach 1916.

N. N.: Heimische Kräuter und Pilze, eine reizende Bildersammlung, gewidmet von der Imperial Feigenkaffee-Fabrik. Wien o. J., (etwa 1932), o. S., sowie Beiblatt.

Pahlow, Manfred: Wildgemüse-Kompaß. München 1990.

Philips, Roger: Das Kosmosbuch der Wildfrüchte. Stuttgart 1984.

Pirc, Helmuth: Wildobst im eigenen Garten: Apfelbeere, Schlehdorn, Kornelkirsche & Co. Graz 2002.

Pleterski, Friederun und Renate Habinger: Die Freuden des natürlichen Lebens. Ein guter Ratgeber zum Selbstversorgen von Leib und Seele. Wien 1998.

Pleterski, Friederun: Vom Luxus des Einfachen: Essen. Wohnen. Lebensstil. Wien 2000.

Pohler, Alfred: Gschmackig und gesund: Gewürzpflanzen der Alpen und ihre Heilkraft. Innsbruck 2002.

Rauscher, Rudolf: Mehr Nahrung (Vitamine und Kalorien) durch Wildpflanzen und Wildfrüchte (=Wissen für alle. Schriftenfolge für die Bedürfnisse des praktischen Lebens, 1). Wien 1947.

Recht, Christine und Max F. Wetterwald: Ernte am Wegrund. Stuttgart 1985.

Reichenvater, Hanni: Hausmittel und Heilkräuter im Jahreslauf. Graz und Stuttgart 2001² (1998).

Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung, in Verbindung mit der Reichsfrauenführung (Hg.): Wildgemüse. Wildkräuter – Wildfrüchte. Deutsche Hausteepflanzen. Anleitung zum Sammeln mit Abbildungen und Pflanzenbeschreibungen, Zubereitung und Haltbarmachung (=Schriftenreihe für die praktische Hausfrau, 21). Berlin o. J. (etwa 1942).

Reichswaltung des NS-Lehrerbundes in Verbindung mit dem Reichsnährstand (Hg.): „Wir sammeln Wildgemüse“ (Lehrschaubogen). Berlin o. J. (etwa 1939).

Rhamm, W. R. von: Überlebenstraining: Ein Survivalbuch. Orientierung, Ernährung, Kleidung, Unterkunft. Stuttgart 1980.

Rückert, Ulrich: Medizin, die nichts kostet. Ein Kneipp-Buch für Menschen von heute. Genf 1987.

Rütting, Barbara: Grüne Rezepte für den blauen Planeten. München 1997.

Sahlin, Sigri: Trocknen & Dörren. Beeren, Obst, Gemüse, Pilze und Kräuter natürlich konservieren. Wien 1986.

Scheffer, Mechthild und Wolf-Dieter Storl: Neue Einsichten in die Bach-Blütentherapie: vom Erbe der Blütengöttin. München 2004³.

Scheibenpflug, Heinz: Ernte am Wegrand. Beeren, Wildobst, Wildgemüse und Teekräuter unserer Heimat. Wien 1947.

Scherf, Gertrud: Wildfrüchte und Wildkräuter: Erkennen – Sammeln – Zubereiten. München 2003.

Scherf, Gertrud: Zauberpflanzen: Mythos und Magie heimischer Wild- und Kulturpflanzen. München 2003².

Storl, Wolf-Dieter: Pflanzendivas: die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen. Aarau 2001² (1997).

Storl, Wolf-Dieter: Heilkräuter und Zauberpflanzen zwischen Haustür und Gartentor. Aarau 2000².

Terre Vivante (Hg.): Natürlich konservieren. Stauf bei Freiburg 2005.

Till, Susanne: Wildkräuter-Delikatessen: Wildpflanzen und Pilze aus Wald und Wiese. St. Pölten 2001.

Uyldert, Mellie: Verborgene Kräfte der Pflanzen. München 1984.

Vauk, Gottfried u. a.: Speisekammer Wald und Heide: Wildbret und Wildfrüchte aus heimischen Revieren. Hannover 1999.

Veyrat, Marc: Verrückt nach Düften und Aromen: Französische Landhausküche. München 1994.

Volz, Heinz: Überleben in Natur und Umwelt. Berlin u. a. 1995⁷.

Wiegele, Miriam: Kräuterelixiere. Die selbstgemachte Hausapotheke. Schiedlberg 2004.

Willfort, Richard: Gesundheit durch Heilkräuter. Erkennung, Wirkung und Anwendung der wichtigsten einheimischen Heilpflanzen. Linz 1959²².

Wipler, Robert und Ingeborg: Beeren & Wildkräuter. Wien 2004.

Wendelberger, Elfrune: Heilpflanzen: Erkennen, sammeln, anwenden. München 2001².

Zizenbacher, Petra Orina: Heilpflanzen. Apotheke aus Feld und Flur. Unterweisersdorf 2003.

Romane

Hofbauer, Friedl und Herbert Ritz: Examen im Splittergraben. Ein Tagebuch der letzten Kriegswochen in Erinnerungen, Dokumenten und Interviews. Wien u. a. 1988.

Pristawkin, Anatoli: Schief ein gold'nes Wölkchen. Frankfurt a. M. 1994² (1987).

Berger John: Die drei Leben der Lucie Chabrol. In: Ders.: Sau-Erde. Geschichten vom Lande. Roman. Frankfurt 1982.

Berger, John: Sau-Erde. Geschichten vom Lande. Roman. Frankfurt 1982.

Kinderbücher

Barklem, Jill: „Mäuse von Brombeerhag“ (Brambly hedge) Brombeerhag im Frühling, im Sommer, im Herbst, und im Winter. Wien und München 1981.

Chapouton, Annie-Marie: „Die Trulligen Trolle am Fluß“, „Die Trulligen Trolle und das Sonnenelixier“ „Die Trulligen Trolle fahren zum Meer“, „Die Trulligen Trolle feiern Weihnachten.“ Wöflau 1991.

Müller, Thomas und Christian Henle: Heil- und Giftpflanzen-Uhr. Von Pflanzen und ihren Wirkstoffen im Jahreslauf. Hamburg 1991.

Zappe, Margot: Mein erstes Wiesenblumenbuch. Wien-München 2001.

Werk- bzw. Bastelbücher

Black, Penny: Bewahrte Schönheit: Gepresste Blumen und Blätter. Köln 1988.

Büch, Christiane und Thomas Gehm: Floristik mit Wildpflanzen. Gebinde mit Feld-, Wald- und Wiesenblumen. Stuttgart 1993.

Buchheim, Diethild und Lothar-Günther: Blätter-Menagerie (=Brunnen-Reihe 132). Freiburg i. Br. 1978.

Fasold, Hans: Sterne, Blüten, Gräser: Neuer Weihnachtsschmuck (=Brunnen-Reihe 45). Freiburg i. Br. 1968.

Fasold, Hans: Wurzeln & Schwemmholz (=Brunnen-Reihe 123). Freiburg i. Br. 1977.

Glende, Margret: Farbenfrohe Mais-Ideen (=Brunnen-Reihe 124). Freiburg i. Br. 1977.

Leemans, Toon: Handbuch der Trockenblumen. Gestalten. Sammeln. Trocknen. Augsburg 1991.

Leitenstern, Eva: Ländliche Dekorationen mit Naturmaterial. Augsburg 1999.

Penny: Bewahrte Schönheit: Gepresste Blumen und Blätter. Köln 1988.

Rattazzi, Ilaria (Hg.): Collagen: Arbeiten mit Blättern und Blumen (=Schneiders Fröhliche Freizeit). München und Wien 1979.

Schneebeli-Morrell, Deborah: Phantasievoller Blüten-Zauber: Schöne Sachen zum Selbermachen aus Großmutter's Zeit. Bindlach 1997.

Semmler, Erika (Hg.): Von Art und Brauch: Spielzeug aus Wald und Wiese (=Arbeitblätter der Reichsfrauenführung, 2). Potsdam (1941).

Thoma, Migg: Adventskränze: Gestalterische Variationen. Günzburg 1986.

Zimmermann, Gretl: Neue Strohsterne und Engel (=Brunnen-Reihe 26), Freiburg i. Br. 1975.

Artikel und Inserate in Zeitungen und Zeitschriften sowie Postwurfsendungen

AFP: Appetitanregendes Logo. In: Der Standard, 10.08.2007, S. 5.

Aichinger, Heidi: Horxsche Trendschau für 2008. In: Der Standard, 5./6.01.2008, S. 28.

„A La Carte“ (Das Magazin für Genießer). 2003-2006.

Arche Noah (Mitgliedernachrichten der Gesellschaft zur Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt). 2000, 02.

„Artischockentorte mit Kohldistel und Distelblüte“. In: active beauty: Schönheit. Wellness. Wohlbefinden (dm-Heft, 05). 2006, S. 48-49.

Bartha-Pichler, Brigitte: Gemüse inkognito: vergessene Kulturpflanzen vergangener Jahrhunderte (Begleitbroschüre zum Jahresschwerpunkt im Schaugartenjahr). Schiltern 2001, S. 2-3.

Bauer, Brigitte: Toll die Kirsche, bärig der Lauch. In: active beauty (dm-Heft, 06). 2004, S. 59.

Bauer, Brigitte: Energie in Kapseln. In: active beauty (dm-Heft, 09). 2005, S. 32.

Bauernbrunch: Der Sonntag auf dem Lande (Bauernbrunch Niederösterreich. Sonderdruck zur Niederösterreichischen Wirtshauskultur). 2005.

Bedlan, Gerhard: Große Klette. In: Kleingärtner (Die österreichische Zeitung für die Gartenpraxis, 7/8). 2006, S. 26.

Berger, Jutta: Wilde Rosen für Gelenke. In: Der Standard, Forschung spezial, 27.12.2006, S. 13.

Bergmann, Frithjof: Zweite Ökonomie gegen Elend. In: Der Standard, 15.10.2007, S. 11.

Bettel, Sonja: Come back der alten Pflanzen (Skript zur Sendung „Modern times spezial“). 23.11.2001.

Biologische Nahrungsergänzungstoffe (Werbung). In: Postwurfsendung. Jänner 2005.

Christas Sparküche. In: Augustin, 113, März 2003, S. 18.

Corti, Severin: Verführung zur Eskapade: Zeit für eine Bilanz im neuen Steirereck. In: Der Standard/Rondo, 27.05.2005, S. 15.

Corti, Severin: „Schwamm drüber und drunter“. In: Der Standard/Rondo, 23.09.2005, S. 15.

Corti, Severin: Produkt der Woche: Pilzpinsel. In: Der Standard/Rondo, 31.08.2007, S. 14.

Corti, Severin: Rausch- & Wunderkammer. In: Der Standard/Rondo, 29.12.2007, S. 19.

Das österreichische Kneipp-Magazin: Ein wichtiger Ratgeber für die ganze Familie zur Gesunderhaltung. 1975.

David-Freihsl, Roman und Martin Merschl: Paradeiserezukunft mit Hightech. Die Bauern von Wien, Teil 3. In: Der Standard, 5./6.08.2006, S. 9.

„Delikatessen am Wegrand“ und „Im Herbst locken süße Früchte von Hecken und Bäumen“. In: Die neue Umwelt: Seminare (Zeitschrift der Umweltberatung Niederösterreich). 2007/2008, 02, S. 43 bzw. S. 34.

„Der Knauserer“ (Monatszeitschrift im Internet). <http://derknauserer.at/lexikon>.

De Swaaf, Kurt: Evolution im Zeitraffer. In: Der Standard, 05.03.2008, S. 17.

„Die Pflanzen der Hexen“ Wanderung im Nationalpark Thayatal. In: Nationalpark Thayatal (Zeitschrift), Mai 2004.

Dungl-Krist, Claudia: Gesund bleiben: Heimische Kräuter, die für Wellness und Gesundheit sorgen. In: ORF Nachlese. 2005, 8, S. 29-30.

1. Geizhalszeitung in Österreich; hg. vom „Verein für prophylaktische Sozialarbeit“. www.schulden.at/index.php.

Falstaff-Magazin (Essen. Trinken. Reisen). 2002-2004.

floh: All together now. Fusion-Küche ist im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. In: Der Standard/Rondo, 04.11.2004, S. 4-5.

Folder des Ländlichen Fortbildungsinstituts Oberösterreich, 2006.

Folder: Naturhotel Steinschalerhof.

Gesundheitsnotiz: In: Aktiv & Vital (Die Zeitung für Gesundheit, Wellness und Wohlbefinden). 2007, 03, S. 7.

„Frisch gekocht ist halb gewonnen“ (Beilage zur ORF-Nachlese). Jahrgänge 2003-2006. Heft zur Fernsehkochshow. ORF II.

Giersch in Christas Sparküche. In: Augustin (Die erste österreichische Boulevardzeitung). 2002/03, S. 18.

Grabner, Barbara : Die Blumenberge des Weinviertels. In: Umwelt & wir in Niederösterreich. 2008, 01, S. 26.

Grasser-Elias, Claudia: Vielseitige Milch. In: Lebensart: Magazin für eine nachhaltige Lebenskultur (Postwurfsendung). Juni 2006, S. 43-44.

Greisenegger, Ingrid: Das blühende Büffet. In: Kurier. 06.06.2006, S. 17.

Grote, Andreas: Nicht alle Vitamine sind gesund. In: Der Standard, 01.03.2007, S. 29.

Gudenus, Marie-Thérèse: Topfschlagen für Erwachsene. In: Der Standard/Album, 28.09.2002, S. 12.

Haidinger, Robert: Wildnis an Waldviertler Knödel. In: Der Standard/Rondo, 26.05.2006, S. 12.

Haidinger, Robert: Die Stadt der Schneckenhäuser. In: Der Standard/Reisebeilage, 18./19.08.2007, S. 1.

„Heilkräuter im Frühling“ mit Irene Weiss. In: disKURS (Bildungsangebote der VHS alsergrund/währing/döbling). 2007, 3, o. S.

Heilkräuter-Fibel von Sidroga, Zofingen (Schweiz). Oktober 2006.

Henikoff, Steven und Michael Freund: Mit der Acker-Schmalwand gegen den Krebs. In: Der Standard, 28.03.2007, S. 14.

Heintel, Peter und Larissa Krainer: Lob der Langsamkeit. In: Der Standard/Album, 30.11.2002, S. 3.

Herrmann, Frank: Jamie Olivers gesunde Schulkost ist nun amtlich eingeführt. In: Der Standard, 06.09.2007, S. 6.

Hewson, Elisabeth: Mit Genuss ins Gras beißen. In: Der Standard/Rondo, 24.09.2004, S. 18-19.

Hilpold, Stephan und Hermann Lübke: Alle Fließbänder stehen still. Entschleunigung als Chance. In: Der Standard/Album, 06.11.2004, S. 3.

Hofinger, Alois: Vorsicht! In: Der Standard, 30.06.2004, S. 31.

Holzer, Florian: Ein Dutzend Rosen, garniert mit Pommes frites. In: Der Standard/Rondo, 25.06.2004, S. 5.

Holzer, Florian: Der Mann, der weiß, wie's geht. Der gebürtige Belgier Jan Georgers Vongerichten gilt als der Superstar unter den Starköchen der Welt. In: Der Standard/Rondo, 17.09.2004, S. 20.

Holzer, Florian: „Habemus Steirereck“ – Gourmet-Erlebnisgastronomie. In: Der Standard/Rondo, 28.01.2005, S. 7.

Horx, Matthias: Trend Report 2008 – Soziokulturelle Schlüsseltrends für die Märkte von morgen; zit. nach Aichinger, Heidi: Horxsche Trendschau für 2008. In: Der Standard, 5./6.01.2008, S. 28.

Huesmann, Anette u. a.: Gesundheitstrends 2010. Kommentar. In: Der Standard, 28.08.2006, S. 21.

Ihr Einkauf (Konsumentenzeitung). 2004, 11.

Ihr Einkauf (Konsumentenzeitung). 2004, 16.

Inserat des Verbandes der pharmazeutischen Industrie Österreichs. In: Der Standard. 10.04.2006, S. 6.

Johann, Mike: Landgasthof zum Blumentritt. In: Nachrichten der Niederösterreichischen Wirtshausaktion (Niederösterreichische Wirtshauszeitung). 2004, 02, S.7.

Kainrath, Verena: „Abhängigkeit hat Bauern nie gut getan.“ In: Der Standard, 03.04.2007, S. 19.

Kamalzadeh, Dominik und Morgan Spurlock: Wir essen uns zu Tode. In: Der Standard. 22.10.2004, S. 25.

Kneipp-Blätter: Das österreichische Gesundheitsmagazin. 1984.

Kneipp-Magazin, 1982.

Köpke, U.: Organic foods: Do they have a role? In: Forum Nutr., 57, 2005, S. 62-72.

Koreimann, Claudia und Trixi Jandresits: Das Bewusstsein, dass man weiß, was man isst. In: Der Standard/Album, 16.08.2003, S. 4.

Kreativ-Workshop im Naturpark Eichenhain. In: Aktions- und Erlebniswoche: NÖ Naturparke live (Aussendung der Niederösterreichischen Naturparke, an Schulen, Kinder und Eltern). 2002.

Kresse, Dodo: Specksschwarteln im Grüntee-Safterl. In: Der Standard/Spezial: Zukunft der Ernährung. 23. 08.2001, S. 17.

Kräuterbüchertipps. In: Umwelt & Gemeinde (Magazin für Gemeinden, Schulen & Umweltinteressierte). 2005, 03, S. 30.

Langenbach, Jürgen: „Gallenbitter!“ – „Für mich nicht!“ Evolution: Die Unfähigkeit, Bitteres zu schmecken, hat sich mehrfach entwickelt. In: Die Presse, 14.04.2006, S. 33.

Lebensqualität (Wien. at, 8). 2005, S. 6.

Lisa: Blumen & Pflanzen (Deutsche Gartenzeitschrift). 2006, 05, S. 50-51.

Matras, Silvia und Michael Diewald: Der Blütenkünstler. In: Wiener Zeitung.at am 11.01.2008.

McDonalds: Flugblatt. 03.2007.

Messner, Gertrude: Fit werden. Heilkräuter aus Österreichs Natur für Vitalität und Fitness. ORF nachlese (Das Magazin des ORF, 8). Wien 2005, S. 31.

Möseneder, Michael: Krebs statt Heilung, Infarkt statt Potenz. In: Der Standard, 28./29.07.2007, S. 11.

Müller, Mareike: Geht nicht, gibt's nicht. In: Der Standard/Rondo, 18.01.2008, S.4-5.

Müller, Stefan: Weniger Vitamine im Apfel. Studie: Markant weniger Nährstoffe in Obst und Gemüse. In: Der Standard, 29.07.2004, S. 25.

Müllner, Astrid: Das große Gähnen. In: GESUND & AKTIV (Beilage zur Presse, 13). 22.03.2002, S. 51-54.

Murmelter, Gerhard: Denkmalschutz für Sardinien. In: Der Standard/Rondo, 28.11.2003, S. 6.

Murmelter, Gerhard: Bäcker besiegt McDonald's. Italien: Imbissfiliale konnte nicht mit Brotspezialitäten konkurrieren. In: Der Standard, 17.01.2006, S. 6.

Naturgarten. Die neue Umwelt: Seminare. In: Zeitschrift für Umwelt-Beratung. 2007/2008, 02, S. 35.

Neues aus dem Viertel der Verführungen (Mostviertelzeitschrift, 16), 2005.

N. N.: Kulturlandschaftsentwicklung – Nachhaltig verstanden. In: Regionswettbewerb Kulturlandschaft. Wien 1998, S. 10.

N. N.: Wer dreimal genießt. Gespräch mit Kräuterpfarrer Weidinger. In: Wirtshauskultur (Niederösterreichische Wirtshaus-Zeitung). Frühling 2001, S. 7.

N. N.: Vitaminbomben aus Wald und Flur. In: Die neue Umwelt (Zeitschrift für Umweltschutz & Lebensqualität, 05). 2004, S. 23.

N. N.: Neuer Streit um Risiken von Lebensmittelszusätzen. In: Der Standard, 24.08.2004, S. 25.

N. N.: Das Schauspiel & das Wirtshaus. In: Wirtshauszeitung (Nachrichten der Niederösterreichischen Wirtshausaktion). 2005, 01, S. 4.

N. N.: Blühende Fantasie. In: Active beauty (dm-Heft, 07). 2005, S. 48.

N. N.: Enzian graben, Schluchten fluten: Über den Umgang mit natürlichen Ressourcen in Tirol. In: Der Standard. Rondo, 19.08.2005, S. 6.

N. N.: Folsäure – lange unterschätzt. In: Die Apotheke. Unser Kundenmagazin für Sie. Wien, November 2005, S. 6.

N. N.: Kindersnacks – die gesunde Versuchung. In: Mein Vorteil. Trends, Tipps und vieles mehr (Österreichs größte unabhängige Gratis-Zeitschrift für 1.280.000 Haushalte). März 2006, S. 20-21.

N. N.: Kampf im Kühlregal. In: weekend (Das Wochenendmagazin Österreichs Wien /NÖ/Bgld.). 24./25.02.2007, S. 26-27.

N. N.: „Karotten-Kokos-Suppe in der salzigen Variante;“ in: Woman. Zeitschrift für Frauen, 13.04.2007, S. 14.

N. N.: „Birne auf Gewürzfond mit Marzipan-Chili-Füllung und Pistazien;“ in: Besser Kochen. Das große Gourmet-Extra in tv-media. 30.04.-06.05.2007, S. 5.

N. N.: Das sind die 11 Pflanzen, die schlank machen.“ In: Wiener Bezirkszeitung, 08. 2007, S. 17.

N. N.: Nessel drinks und Bio-Popcorn. In: Der Standard vom 16.10.2007, S. 20.

Nöll, Günter: Vitamine und ihre pflanzlichen Quellen. Vitamin-Tabelle. In: Ihr Einkauf, 17.05.2004, S. 16-17.

Nöll, Günter: Wildpflanzen – Wurzeln unserer Gesundheit. In: Ihr Einkauf (Konsumentenzeitschrift). Erscheinungszeitraum Anfang 2002-Ende 2004.

Nöll, Günter: Wildpflanzen – Wurzeln unserer Gesundheit. Neue Serie. In: Ihr Einkauf (Konsumentenzeitschrift). 2005, 01-03.

Österreichische Kneipp-Blätter. 1995, 05, S. 151.

Paar, Tanja: Tourismus in Grün. In: Der Standard/Rondo, 11.01.2008, S. 13.

Pfluger, Bettina: „Biokisterln finden reißend Absatz“. In: Der Standard, 05.04.2007, S. 21.

Pfluger, Bettina: „Wir kreieren den Geschmack“: Im Gespräch mit Martin Krasny, Leiter der Akras Flavours AG, Biedermannsdorf. In: Der Standard, 16.04.2007, S. 11.

Phytopharmaka-Werbung. In: Look & Feel (Werbezeitschrift). 11.2006.

Portisch, Traudi und Hugo: Schritt für Schritt zum Pilzkenner. In: Lebensart (Weekend Magazin in Wien, Niederösterreich, Burgenland). 28./29.07.2007, 12, S. 28-29.

Priesching, Doris: Schweizer Steinzeit live. In: Der Standard vom 20.08.2007, S. 18.

„Pro und Contra“. In: Der Standard/Rondo, 13.07.2001, S. 3.

Produkt der Woche: Lustenauer Bärlauchsenf. In: Der Standard/Rondo, 11.05.2001, S. 20.

Produkt der Woche: Finks Delikatessen bei „Julius Meinl am Graben“, Wien, 1. Bezirk. In: Der Standard/Rondo, 23.01.2004, S. 19.

Produkt der Woche: Brennessel-Pâté, zu kaufen bei „Zum Schwarzen Kameel“, Wien, 1. Bezirk. In: Der Standard/Rondo, 18.06.2004, S. 12.

Produkt der Woche: Trausners Elsbeermarmelade. In: Der Standard/Rondo, 19.11.2004, S. 18.

Produkt der Woche: Kornelkirschen-Gelee. In: Der Standard./Rondo, 17.12.2004, S. 19.

Programm der VHS Alsergrund/Währing/Döbling, Herbst/Winter 2002, o. S.

Rottenberg, Thomas: Zusammengekocht. Wildes Würzen mit dem Rondo-Koch. In: Der Standard/Rondo, 27.07.2005, S. 9.

Rottenberg, Thomas: Ich habe Pudding gemacht. In: Der Standard/Rondo, 01.12.2006, S. 44.

Rützler, Hanni: Schöne neue Essenswelt. In: Der Standard, 23.08.2001, S. 19.

Ruzicka, Johanna: Angereichertes Essen. In: Der Standard, 02.04.2007, S. 11.

Ruzicka, Johanna: Bei „grüner“ Gentechnik sehen viele rot (Reihe: Nahrhafte Geschäfte). In: Der Standard, 04.04. 2007, S. 21.

Salomon, Martina und Walter Müller: Zauberer am Herd abseits des Küchenalltags. In: Der Standard/Themenbeilage, 23./24.08.2003, S. 2.

Scheugl, Johann: Im grünen Bereich: Wirt des Landgasthauses „anno 1920“ und Mitglied des Vereins „Arche Noah“. In: Nachrichten der Niederösterreichischen Wirtshausaktion (Niederösterreichische Wirtshaus-Zeitung). 2007, 01, S. 5.

Schrampf, Luzia: Lokale Genüsse. Essen und Trinken im Zeichen der Schnecke in Österreich. In: Der Standard/Album, 16.08.2003, S. 4.

Schrampf, Luzia: Aroma des edlen Tropfens. In: Der Standard, 31.10.2007, S. 22.

SPAR –Werbung (Postwurfsendung) am 19.04.2005.

„Spargel-Sülzchen mit Vogelmierenpesto“ bei Josef Floh in Langenlebarn (Niederösterreich). In: Lebensart. Magazin für eine nachhaltige Lebenskultur. 06.2006, S. 49-50.

Spielen – Lachen – Lernen. Projektstage für Schulen und Jugendgruppen. Just4fun: Nationalpark Nockberge, 2003; S. 4.

Sprachrohr der Freunde naturgemäßer Lebensweise, 16. Jg. 1997, 3.

Sprachrohr der Freunde naturgemäßer Lebensweise, 20. Jg. 2001, 3.

Starkl Gartenkatalog (Sommerkatalog). 2006, S. 18-19.

Taroni, Michaela: Essen lehren mit humanistischem Ansatz. „Slow Food“ richtet in Italien eine „Universität gastronomischer Wissenschaften“ ein. In: Der Standard International, 28.04.2004, S. 5.

Taschwer, Klaus: Lizenzpaket aus dem Kräutergarten. Leonhardt Bauer und seine Biotechfirma. In: Der Standard vom 09.01.2006, S. 10.

Till, Susanne: Frühlingskräuter. In: ORF nachlese (Das Magazin des ORF, 4). Wien 2002, S. 100.

Thurnher, Armin: Lob der Nessel. In: VISA. Das Magazin von Visa Austria. 2002, S. 40-42.

Thurnher, Armin: Das ist Spitze. In: VISA. Das Magazin von Visa Austria. 2004, S. 42.

Thurnher, Armin: Des Frühlings zarter Duft. In: VISA. Das Magazin von Visa Austria. 2005, S. 28-30.

Thurnherr, Armin: Rezept der besonderen Art. In: Visa (Das Magazin von Visa Austria, 2). 2007, S. 36-37.

Umwelt & Gemeinde (Magazin für Gemeinden, Schulen und Umweltinteressierte). 2004, 02, S. 14.

Unser beste Seit'n (Wirtshauszeitung der OÖ KultiWirte, 6), Jänner/Februar 2006, S. 1.

Uszko, Frank: Mit Joghurts ins Schönheitsgeschäft. Danone setzt auf „Zusatznutzen“. In: Der Standard, 20.04.2007, S. 11.

Veranstaltungsprogramm in „Bergauf“ (Das Magazin des Österreichischen Alpenvereins). 2008, 01, S. 19-20.

„Verbot krankheitsbezogener Werbung bei Nahrungsmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln“. OGH (4 Ob 253/06v vom 13.02.2007) RA Dr. Georg Orator (g.orator@baierboehm.at). In: Der Standard 20.03.2007, S. 15.

Voll, Bernhard: Himmlische Küche. In: Gesund + Leben in Niederösterreich (Das Gesundheitsmagazin des Landes Niederösterreich). 2007, 3, S. 40.

Vortrag im Rahmen der Reihe „University Meets Public“ an den Wiener Volkshochschulen von Dr. Susanne Till, angekündigt in: Seminare: Die Umwelt (Zeitschrift für Umweltberatung). 2004/2005, 2, S. 70.

Vortrag und Kräuter-Event in Wien mit Dr. Orina Zizenberger, angekündigt in: Ihr Einkauf (Konsumentenzeitschrift). 2003, 19, S. 10.

Werbeeinschaltung. In: Kronen Zeitung, 22.04.2007, S. 71.

Werbung: In: Der Standard, 13./14.05.2006, S. 19.

Wienerwaldgasthaus Bonka. In: Wirtshauskultur zum Nachkochen (Niederösterreichische Wirtshaus-Zeitung). 2000,02, S. 6.

Wiener Wald Millenium: Aktion & Erlebniswoche (Flugblatt an die Schulen von NÖ LR/Naturschutz, 3). 2002.

Wirtshaus-Zeitung. Nachrichten der NÖ Wirtshausaktion, Herbst 2003, S. 9.

Woltron, Ute: Süßes Wissen. In: Der Standard/Rondo. 22.07.2005, S. 11.

Woltron, Ute: Sonnenschirm im Herbst: Schwammerlsucher sind unsozial. In: Der Standard/Rondo, 14.09.2007, S. 19-20.

Woltron, Ute: Arme Sünder sind wir alle, auch wenn uns die blaue Blume der Romantik blüht. In: Der Standard/Rondo, 28.09.2007, S. 21.

Zehetgruber, Rosemarie u. a.: Wildobst: köstliche Früchte wieder entdecken und genießen. (Sonderdruck der Umweltberatung). 2001.

Zwittnig, Katharina: Unterm Hollerstrauch. In: Heimatwerk in Österreich, Jg. 3 1984, S. 2-4.

Internetartikel

Aichinger, Christoph und Steven Verweij: Vitality hat großes Potential.“ In: <http://www.ahgz.de/maerkte-und-unternehmen/Vitality>, am 20.03.2007.

Betz, Martin: „Die Hexenschule“. In: <http://religion.orf.at/projekt03/tvradio/kreuz/kq070717potter.htm>.

Biermann, Uschi: Gesunde Ernährung: Wo bleibt der gute Geschmack? In: <http://www.swr.de/odyso>.

Bissegger, Meret sammelt und verkocht mit Interessierten im Tessin Wildpflanzen“. In: <http://gothan.kaywa.com200503>.

Bräuer, Simone: Die Folgen der Maßlosigkeit. In: http://global2000.at/pages/gnews04_4le3.htm.

Chobot, Manfred: Der Wiener Brunnenmarkt. Wien 2003. In: www.chobot.at/body_ausgew_kritiken_23.htm Buchbesprechung.

„Das Interesse der Konsumenten von Bio-Produkten steigt weiter.“ Meldung vom 16.01.2006; „weil bio voll im Trend liegt“, Meldung vom 6.02.2007. In: <http://www.sparpressecorner.at/artikel.php?menu-id=48>.

Deutsches Ernährungsberatungs- und informationsnetz (DEBInet): Vegetarismus–Allgemeine Infos. In: www.ernaehrung.de/tipps7Vegetarismus10htm.

Energetische Erlebniswoche mit Kräuterworkshop in St. Antönien, Schweiz, Juni 2007; dazu <http://www.hinterdemmondlinks.ch/HinterDemMond2007Schweiz.pdf>.

EU-Kommission: Von der Zeit zum Arbeiten zur Zeit zum Leben. In: Europäische Kommission, GD Beschäftigung, Arbeitsbeziehungen und soziale Angelegenheiten: Eine europäische Informationsgesellschaft für alle, 1977. In: <http://membersaon.at/ro.neunteufel/zitate.htm>, S. 2.

EU-Verordnung 2092/91 bzgl. des ökologischen Landbaus und den daraus erwachsenden landwirtschaftlichen Erzeugnissen: Kommission der Europäischen Union 2003 (=Konsolidierte Fassung, 61). Ergänzte Auflage vom 15. Jänner 2007. In: www.gumpenstein.at/publikationen/verordnung2092_91, S. 56.

Greisenegger, Ingrid: Sommer-frische zu Hause im Garten. In: <http://tv.orf.at/program/orf2/20070823/412343201/239125>.

Grabner, Zissa: Essen ist intimer als Sex. Interview mit Sonja Stummerer und Martin Habesreiter. In: http://www.cash.at/pictures/file_1134381742-78acb1e8d4b611add1d35fe9476fb932.pdf, vom 12.01.2008, S. 2.

Greisenegger, Ingrid: Sommerfrische zu Hause im Garten. In: <http://tv.orf.at/program/orf2/20070823/412343201/239125> am 24.08.2007.

Hacker, Christine: Pilze und Wild. Tschernobyl – noch nicht gegessen. München 2005. In: www.umweltinstitut.org/download/umweltinstitut_pilze_und_wild.

„Hexen – Magie, Mythen und Wahrheit“ (Themenserie, dreiteilig); in Kreuz & Quer ORF II, am 31.07.2007. In: http://religion.at/projekt03/tvradio/kreuz/kq07073_hexen.htm.

Hilcher, Rosalinde: Überlebensstrategien. Kulturen als Experimente (=Internetreferat). In: www.uni-saarland.de/fak5/krause/referat.

Hotelwanderung: Wildkräuter mit „Mutter Augscheller“ im Passeiertal (Südtirol); siehe <http://www.jagerhof.net/wanderprogramm.asp?L>.

Illich, Ivan: Selbstbegrenzung – Tools für Conviviality. Reinbek 1980. In: http://de.wikipedia.org/wiki/Ivan_Illich, S. 1.

Ivan Illich (1926-2002), Philosoph und Theologe. In: www.freitag.de/2002/51/02511801.php.

Jarz, Ewald M.: Entwicklung multimedialer Systeme. Planung von Lern- und Masseninformati-onssystemen. Wiesbaden 1997. In: www.teachsam.de/psy/psy_kog/lernth/wiss_2_2_1_2.htm.

Jeggle, Utz: Seminartitel Univ. Hamburg SS 2003. In: http://www.uni-hamburg.de/Wiss/FB/09/Volkshul/Lehrv.../mittelseminar-exkursion_reisen_ins_landesinnere.htm vom 09.10.2007.

Matras, Silvia und Michael Diewald: Der Blütenkünstler. In: <http://www.wienerzeitung.at>, o. S. am 11.01.2008.

Kahl, Reinhard: Der österreichisch-amerikanische Sozialphilosoph Ivan Illich ist gestorben. In: www.dradio.de/dlf/sendungen/kulturheute/140365/, S. 2.

Kirig, Anja und Hanni Rützler: Food Styles: die wichtigsten Thesen, Trends und Typologien für die Genuss-Märkte. Klekheim 2007. Rezension. In: <http://www.hanni-ruetzler.at/content/aktuell.html> vom 25.01.2008.

„Land Oberösterreich. Richtlinien für bäuerliche Direktvermarktung entsprechend der EU-Hygieneverordnung 852/2004 Landessanitätsdirektion, Lebensmittelaufsicht.“

www.ooe.gv.at/cps/rde/xbcr/SID3DCFCFC315505826/ooe/Baeuerliche_Direktvermarkter_RL_OOE_2006_01_pdf, S. 3-7.

N. N.: Das Pilzsammeln ist in Tirol nun an jedem Tag erlaubt. www.tirol.com/chronik/innsbruck/19466/index.do.

N. N.: Ultimativer Geschmackskick: Die Molekularküche. In: <http://www.swr.de/odyso>.

Palme, W.: Neue Salate im Trend. In: <http://www.alva.at/alva2002/tagung/palme.pdf>.

Pauli, Ernesto: Gemüse und Früchte sind so gesund wie früher. In: <http://www.ernestopauli.ch/Essen/GemueseFruechtegesund.htm>, S. 1-3.

Richtlinien für bäuerliche Direktvermarktung entsprechend der EU-Hygieneverordnung 852/2004 Landessanitätsdirektion, Lebensmittelaufsicht.“ www.ooe.gv.at/cps/rde/xbcr/SID-3DCFCFC315505826/ooe/_Direktvermarkter_RL_OOE_2006_01_pdf, S. 3-7.

Rützler, Hanni: Individualisierung. In: „ernährung/nutrition“ Vol. 28. Februar 2004. In: www.hanni.ruetzler.at/docs/092-02-T-ern-nutr-28.pdf.

Schmid, Georg Otto: Wicca-Bewegung: Teil 1: Geschichte, 2003, in: <http://www.relinfo.ch/wicca/lehren.html>.

Tschofen, Bernhard: Komm, bleib! Laute und leise Holztöne alpenländischer Gastfreundschaft. In: Zuschnitt, 5. S. 6-8. In: http://www.proholz.at/zuschnitt/05/essay_print.html.

Unger, Angelika und Udo Pollmer: Ein paar Krümel Fleisch, der Rest Glutamat. In: <http://www.stern.de/wissenschaft/ernaehrung/582396.html?nv=ch>.

Was ist Schulmedizin? Nach einem Artikel von Robert Jütte. In: http://www.igmbosch.de/mitarbeiter/juette_publ.htm) In: <http://www.agpf.de/Schulmedizin.htm>.

Wiesler, Daniela: Unkraut vergeht nicht. In: <http://www.dwelle.de/dpradio/alltagsdeutsch/archiv/Allt1801.html>, S. 1-7.

Internetadressen

http://www.abhof.info/netautor/napor4/appl/na_professional/index.

<http://www.ahgz.de/kueche-und-keller/DerFruehling-Wildkraeuter-Blueten,212006,605214427.html>: Romantik Hotel im fränkischen Volkach (Deutschland).

<http://www.alva.at/alva2002/tagung/palme.pdf>: Palme, W.: Neue Salate im Trend.

http://www.apotheker.or.at/internet/OEAK/NewsPresse_1_0_0a.

http://www.babettes.at/htm/start/haupt_frame.htm, am 13.04.2007.

<http://www.bildungs-zentrum.at/page.asp/1249.htm>.

<http://www.biodiv.at/chm.international/biodiv.htm>.

<http://www.bioversityinternational.org/>.

<http://www.blackforest-tourism.com>.

<http://www.derknauserer.at/lexikon>. „Der Knauserer“ (=Monatszeitschrift im Internet).

<http://www.derknauserer.at/ku/knauserer%2008-2000>.

<http://www.dwelle.de/dpradio/alltagsdeutsch/archiv/Allt1801.html>, S. 1-7: Wiesler, Daniela: Unkraut vergeht nicht.
http://www.duftzauber.at/_produkte/p_tee.htm.
<http://www.ebay.at: Wildpflanzen>.
<http://www.eberbach.de/seite4h.htm>.
<http://www.edulis.de/essbar.html>.
<http://www.ernestopauli.ch/Essen/GemueseFruechtegesund.htm>, S. 1-3: Pauli, Ernesto: Gemüse und Früchte sind so gesund wie früher.
<http://www.erzgebirgscard.info/bergbau/pauschal.cfm>.
<http://www.essbare-landschaften.de>.
<http://www.essbare-landschaften.de/ueber-uns/veranstaltungen: Seminar mit Olaf Schnelle>.
http://www.europark.at/europark/cms.nsf/ep.nsf/ep_news_100_15pdf.
<http://www.essbare-wildpflanzen.de>.
<http://www.forumgesundheit.at/>.
<http://www.frauenbewegung.at/ogi-bin/standardsseite>.
<http://www.frauenwissen.at/>.
<http://www.frieda-rm.de/Termine>.
<http://www.gartenbauwagner.at>.
<http://www.gemeindeentwicklung.at/files/publiziertes/SN-Seiten/ks21>.
<http://www.german-news.de/news>.
<http://www.gourmetclassic.de/kochkurse>.
http://www.grosssoelk.at/Grosssoelk_und_allgemein.pdf.
http://www.haus-gutenberg.li/Portals/0/Content/Presse/Volksblatt_KP_14.04.2007.pdf: Wildkräuter-Rundgang mit Frau Tschärner, Liechtenstein.
<http://www.heidenheimer-kraeuterhexe.de>.
<http://www.hinterdemmondlinks.ch/HinterDemMond2007Schweiz.pdf>: Kräuterworkshop mit Peter Pavlik St. Antönien“.
<http://www.hongkong24.net/hongkong/restaurants>.
http://www.igfsek2.de/nahrung/fast_food.htm, S. 1-2.
http://www.igm-bosch.de/mitarbeiter/juette_publ.htm: Was ist Schulmedizin? Nach einem Artikel von Robert Jütte.
<http://www.jagerhof.net/wanderprogramm.asp?>.
<http://www.kameel.at/produkte.pdf>.
<http://www.kew.org/msbp/what/index/htm>.
http://www.kneippbund.de/kneipp_bund/dachverband-und-firma.php?.
http://www.knorr-vieten.de/homoeopathie/e2_beifuss.htm: Homöopathie Praxis Tanja Vieten.
<http://www.kurbad-waldruh.de/angebote.htm>.
<http://www.lifu-college.ch/studien.htm>: China Medical College (CMC).
<http://www.lokaleagenda21.at/>: Ankündigung des Vortrags von Michael Machatschek in Keutschach, Kärnten.
<http://www.luechow-dannenbergl.de>.
http://www.medien-recht.com/587-egmr_mcdonalds.
<http://www.medizinrad.at/flyer.kraeuterschamanin.innen.pdf>.
http://www.mpreis.at/uploads/tx_usrmbpressdb/1117614310.
<http://www.naturimgarten.at/index.php?pid=3036&etxsid=-1>.
<http://www.naturparkakademie.at/files/Naturparkakademie-Bericht-707SC.pdf>, S. 9.
http://www.naturpark-holsteinische-schweiz.de/03_naturparkhaus: Wildkräuterführung mit Biologin Dorit Dahmke, Holsteinische Schweiz.
<http://www.natur-wien.at/partner/permakultur>.
<http://www.oberstdorf.info/Brauchtum/brauchtum.html>.

http://www.proholz.at/zuschnitt/05/essay_print.html: Tschofen, Bernhard: Komm, bleib! Laute und leise Holztöne alpenländischer Gastfreundschaft. In: Zuschnitt, 5. S. 6-8.
<http://www.relinfo.ch/wicca/lehren.html>: Schmid, Georg: Otto: Wicca-Bewegung: Teil 1: Geschichte, 2003.
http://www.ruehlemanns.de/alter_shop_start.html.
<http://www.slowfoodaustria.at/index.php?option=com>.
<http://www.slowfood.ch/211.0.html>.
http://www.slowfood.de/convivien/rhei.../suedtiroler_kraeuterkueche_mit_christian_egger.
http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/frankfurt_m/termine/kraeuter.
http://www.slowfood.com/about_us/eng/philosophy.lasso.
http://www.slowfood.com/about_us/eng/taste_education.lasso.
<http://www.slowfood-ost.ch/163.0.html>.
<http://www.slowfood-ost.ch/uploads>.
http://www.slowfoodvorarlberg.at/rueck99_wild-kraeuter.htm.
http://www.slowfoodvorarlberg.at/rueck05_kraeuter.htm, S. 1.
<http://www.spar-pressecorner.at/artikel.php?menu-id=48>: „Das Interesse der Konsumenten von Bio-Produkten steigt weiter.“ Meldung vom 16.01.2006; „weil bio voll im Trend liegt“, Meldung vom 6.02.2007.
<http://www.spezialitaeten-markt.ch>.
<http://www.steinschaler.at/media/download/Wildkraeuter.pdf>.
<http://www.stern.de/wissenschaft/ernaehrung/582396.html?nv=ch>: Unger, Angelika und Udo Pollmer: Ein paar Krümel Fleisch, der Rest Glutamat.
<http://www.swr.de/odysso>: N. N.: Ultimativer Geschmackskick: Die Molekularküche.
<http://www.swr.de/odysso>: Biermann, Uschi: Gesunde Ernährung: Wo bleibt der gute Geschmack?
<http://www.thea.at/index.php?show=Ica2>.
<http://www.tiscover.at/at/guide/5,de,SCH1/objectId,IND939483at>.
<http://www.univie.ac.at/Ernaehrungswissenschaften/Iva/wildpflanzen>.
<http://www.un-kraut.de/gunschul/wir-gs.htm>: Wildkräuter-Seminare in Bad Münstereifel.
<http://www.un-kraut.de/weilheim>.
<http://www.vieux-sinzig.com/kalender2007.pdf>: Veranstaltungen.
<http://www.villa-salis.at/pauschalangebote-urlaub-ausserland>.
<http://www.webheimat.at/aktiv/Essen-und-Trinken/Kulinarische-Rezepte>.
<http://www.weinviertler-kraeuterakademie.info/kurs.html>.
<http://www.weleda.de/media/download/ww247LOWRES.pdf>, S. 11.
<http://www.wien.gv.at/tv>.
<http://www.wiener.maerkte.at>.
<http://www.wienernaschmarkt.at/bioeck.html>.
<http://www.wildkraeuter.at>.
<http://www.wildkraeuter-catering.de>.
<http://www.wildkraeutergarten.de>.
<http://www.wild-kost.de>.
<http://www.wohnblog.at/wbg/content/view/110/59>.
<http://www.wurzelwerk.at/>.
http://www.zeitverein.de/framesets/fs_geschichte.html.
<http://www.zitat-archiv.com/emerson-ralph-waldo/autor/index.html>.
<http://www.zizenbacher.at/programm/info.html>.
<http://www.55plus-magazin.net/php/search.php?search=osterien>.
<http://derstandard.at/?url=/?id=2748741>: Internet-, Fernseh- und Radio-Werbung: „Die Ernährung unserer Kinder liegt Ihnen am Herzen. Uns auch.“

http://de.wikipedia.org/wiki/Ivan_Illich, S. 1: Illich, Ivan: Selbstbegrenzung – Tools für Conviviality. Reinbek 1980.
http://de.wikipedia.org/wiki/Slow_Food.
<http://diepresse.com/text/home/leben/menschen/345091>.
<http://frauenkrauter.wolfsmutter.at/kurse.html>.
<http://gohan.kaywa.com200503>: Meret Bissegger sammelt und verkocht mit Interessierten im Tessin Wildpflanzen“. <http://kalender.lebensministerium.at/calendar/events/simple/280/>.
<http://lichtkrauterhof.at/flash.php>.
<http://members.aon.at/ro.neunteufel/zeitvere.htm>.
<http://members-aon.at/ro.neunteufel/zitate.htm>, S. 2: EU-Kommission: Von der Zeit zum Arbeiten zur Zeit zum Leben. In: Europäische Kommission, GD Beschäftigung, Arbeitsbeziehungen und soziale Angelegenheiten: Eine europäische Informationsgesellschaft für alle, 1977.
<http://members.aon.at/krauterundmehr>.
<http://members.aon.at/krauterundmehr/index.html>.
<http://myworld.ebay.at/krautery>.
<http://naturimgarten.at/index.php?pid=3036&etxsid=-1>.
<http://noe.orf.at/magazin/daheimnoe>.
<http://petra-oellinger.at/garten/krautergarten/krauterwanderungen>.
http://portal.wko.at/wk/dok_detail.wk?am30.01.2007, S. 1-2; Schwerpunktthema: Aromen.
http://religion.at/projekt03/tvradio/kreuz/kq07073_hexen.htm.
http://religion.orf.at/projekt03/tvradio/kreuz/kq070717_potter.htm.
http://ruehlemanns.de/alter_shop_start.html: Seminar mit Landfrauenberaterin Ursula Schröder.
<http://ruth.devime.wolfsmutter.at/index.html>.
<http://science.orf.at/science/news/150868>.
<http://shop.hof-berggarten.de/index.php?menu=left>.
<http://slowfoodsuedburgenland.wordpress.com>.
<http://www.tagesanzeiger.ch/dyn/leben/gourmet/599460.html>.
http://tgi19.telekom.at/portal/page?_pageid=145,38178&_dad=port.
<http://tv.orf.at/program/orf2/20070823/412343201/239125>: Greisenegger, Ingrid: Sommerfrische zu Hause im Garten.
http://vieux-sinzig.com/wer_ist_jmd_rez.php.
<http://www.vieux-sinzig.com/krauterweg-philo.php>.
<http://web.utanet.at/studiogalerie-ikebana.kg.html>.
http://64.233.183.104/search?q=cache:f_90amovTpUJ:www.spar.
www.akultum.heim.at/verein.htm.
www.botanik.univie.ac.at/hbv/deutsch/veranstaltungen/pflanzen: Ausstellung „Pflanzen Poesie @ Phantasie“ von Ernst Eisenmayer (15.09.2006-30.03.2007).
www.chobot.at/body_ausgew_kritiken_23.htm Buchbesprechung: Chobot, Manfred: Der Wiener Brunnenmarkt. Wien 2003.
www.donnarsbach.at/ortsbildgestaltung.html.
www.doskar.at/main.index_unternehmen.html.
www.dr.moosburger.at.
www.dradio.de/dlf/sendungen/kulturheute/140365/, S. 2: Kahl, Reinhard: Der österreichisch-amerikanische Sozialphilosoph Ivan Illich ist gestorben.
www.ecoplus.at/ecoplus/d/35096.htm.
www.ennsthaler.at/websites, S. 1-2.
www.ernaehrung.de/tipps7Vegetarismus/vegetarismus10.htm.
www.frauenwissen.at/kueche.php.

www.freilichtmuseum-elsarn.at/index2.html.
www.freiraumvegetation.de/ag.phg#top.
www.freitag.de/2002/51/02511801.php: Ivan Illich (1926-2002), Philosoph und Theologe.
www.gumpenstein.at/publikationen/verordnung2092_91, S. 56: EU-Verordnung 2092/91 bzgl. des ökologischen Landbaus und den daraus erwachsenden landwirtschaftlichen Erzeugnissen: Kommission der Europäischen Union 2003 (=Konsolidierte Fassung, 61). Ergänzte Auflage vom 15. Jänner 2007.
www.hanni.ruetzler.at/docs/092-02-T-ern-nutr-28.pdf: Rützler, Hanni: Individualisierung. In: „ernährung/ nutrition“ Vol. 28. Februar 2004, S. 3.
www.haus-gutenberg.li/portals/0/Content/Presse/Volksblatt_Kl_14.04.2007.pdf.
www.hildegardzentrum.com.
www.jurist.at/www.mariatreiben.at-Maria-Treiben-Naturprodukte-GmbH.
www.karlstein-thaya.gv.at/inhalt am 10.07.2007.
www.kneipp-aktiv.at.
www.kneippbund.de/kneipp_bund/dachverband-und-firma.php?.
www.Lfi-ooe.at.
www.lookfeelproducts.com: Phythopharmaka-Werbung.
www.nordsee.at.
www.pharmig.at.
www.pkj.or.at/lexikon.5htm.
www.ruderal-vegetation.de/wasistdas.html.
www.schick-hotel.com.
www.schulden.at/index.php?: 1. Geizhalszeitung in Österreich; „Verein für prophylaktische Sozialarbeit“ (Hg.).
www.spot-experience.at.
www.stadt-eisenberg.de.
www.stadt-grossbreitenbach.de.
www.stadtkoenigsee.de.
www.steiermark.orf.at/magazin/immergutdrauf/gesundheit/stories/Kraeuter.
www.swr.de/kaffee-oder-tee/essen/kaffee/2004/01/14/index.html.
www.toptipplokale.at/newsdetails.php?id=39.
www.tirol.com/chronik/innsbruck/19466/index.do : N. N.: Das Pilzsammeln ist in Tirol nun an jedem Tag erlaubt.
www.umweltinstitut.org/download/umweltinstitut_pilze_und_wild: Hacker, Christine: Pilze und Wild. Tschernobyl – noch nicht gegessen. München 2005.
www.uni-saarland.de/fak5/krause/referat: Hilcher, Rosalinde: Überlebensstrategien. Kulturen als Experimente (=Internetreferat).
www.univie.ac.at/Geschichtsforschung/vortraege3.htm.
www.webheimat.at/forum/Ausfluege-undReisen/Der-letzte-Germane.
[www.webheimat.at/aktiv/Essen-undTrinken, Kärnten](http://www.webheimat.at/aktiv/Essen-undTrinken,Kaernten), S. 1.
www.welt-blick.de/hauptstadt/paris.
www.wien.gv.at/ma42/gift.
www.winkenbach.net.

Nachschlagewerke

Brockhaus: Enzyklopädie in 30 Bänden. Mannheim 2006²¹.

Duden: Das Fremdwörterbuch. Mannheim u. a. 1990⁵.

Microsoft Encarta Enzyklopädie Puls 2000.

Ausstellungen, Sendungen in Funk und Fernsehen

Ausstellung „Pflanzen Poesie @ Phantasie“ (15.09.2006-30.03.2007) zeigte poetische Kunstwerke aus getrocknetem Pflanzenmaterial von Ernst Eisenmayer (Jg. 1920) im Gebäude des Botanischen Gartens in Wien.

Bettel, Sonja: Comeback der alten Pflanzen. In: Modern Times Special (=Fernsehsendung, ORF II) am 23.11.2001.

Betz, Martin: „Die Hexenschule“: Im Rahmen der dreiteiligen Themenserie „Hexen – Magie, Mythen und Wahrheit“ von „Kreuz & Quer“, ORF II, 17.07., 24.07. und 31.07.2007.

Buralli, Carlo: und Rike Fochler: Essen mit Genuss – die Slow Food Bewegung setzt auf Ursprüngliches und alte Sorten (=Reportage im Rahmen des Ernährungsschwerpunktes des ORF, 12.-17.03.2007). ORF II, 16.03.2007.

ECCO, das Wirtschaftsmagazin vom 23.08.2007, ORF 2.

Fernsehwerbung für McDonalds, Herbst 2007.

„Frisch gekocht ist halb gewonnen“: Fernsehkochshow im ORF II, Montag bis Freitag, 13.25.

Filme: „Blaue Lagune,“ 1980 und „Rückkehr zur blauen Lagune II, 1991; sowie „6 Tage/7 Nächte“, Harrison Ford und Anne Heche, 1998. Allein auf einer Insel. „Verschollen?“ („Cast away“) Tom Hanks, 2000. Ein moderner Robin Hood.

„Super Size Me“. ORF I, 15.03.2007.

Kinder-Survival-Camp, Hinweis: „survival“ in Reinsberg im Mostviertel. „ORF II NÖ, NÖ heute“ am 7.07.2002.

„Kreuz & Quer“: dreiteilige Themenserie „Hexen – Magie, Mythen und Wahrheit“ (31.07.2007): In: Kreuz & Quer ORF II, 07.2007; ergänzt durch die Studiodiskussion über „Hexen, Huren, Heilerinnen – Die Angst der Männer vor den Frauen.“ Am Ende der Serie am 31.07.2007.

Messner, Gertrude berichtete von selbst hergestellten Gesichts- und Handcremen. In: Willkommen Österreich (=Fernsehsendung, ORF II) am 26.09.2005.

Pielachtal. In: Schöner Leben (=Fernsehsendung, ORF II). 28.05.2006.

Ploberger, Karl: „Natur im Garten“ (=Fernsehsendung, ORF II), jeden Sonntag, 16.00.

Reality-Show: „Expedition Robinson II“. 2000, Wien.

Reportage zum Phänomen Schönheitsoperation. ATV 29.01.2008.

Sonderausstellung „Heilpflanzen – Altes Wissen, neue Wissenschaft“ im Niederösterreichischen Landesmuseum in St. Pölten 2004.

Wiegele, Miriam: Ein Loblied auf die Brennnessel. In: Radiosendung Ö 1, vom 18.04.2006.

Wiener, Sarah im Gespräch mit Claudia Stöckl, Frühstück mit mir. Radio Ö 3, am 18.03.2007.

Weitere Literatur, zum Teil als Werk zitiert.

Aldenhoven, Elisabeth: Wildgemüse, Wildkräuter, Wildfrüchte, deutsche Hausteepflanzen: Anleitung zum Sammeln. Leipzig 1940.

Aron, Alfred: Wilde Früchtchen. Ein Fest um das Wildobst. In: Joanneum aktuell. 1993, 3, S. 12-13.

Bader, Theo: Der „Gelbe Enzian“ – bald ausgestorben? Tiroler Heimatblätter, 71. 1996, S. 90-91.

Baudrillard, Jean und Marc Guillaume: Reise zu einem anderen Stern. Berlin 1996.

Beckmann, Edith (Hg.): Beeren – Küche. Schlemmereien aus Garten, Wald und Wiese. Lenzburg 2003.

Bedlan, Gerhard: Wildgemüse: erkennen, sammeln, verwenden. Wien 1997.

Bernhard-Filli, Heidi u. a. (Hg.): Weiberherrschaft: Frauen – Ökonomie – Ethik. Luzern 1994.

Birmann-Dähne, Gerhild: Bärlauch und Judenkirsche: 40 Heilpflanzen und Wildfrüchte in Mythen, Märchen, Medizin und Küche. Heidelberg 1996.

Braun, Lesley und Marc Cohen: Herbs & natural supplements: an evidence-based guide. Sey 2005.

Brunner, Karl-Michael: Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit. Wien 2007.

Colditz, Gabriele: Beeren-, Frucht- und Kräuterweine. Graz u. a. 1996.

Csoma, Zsigmond: „Abergläubische Hebammenkräuter“. Eine ethnologische Untersuchung zu einem mittelalterlichen weiblichen Gewerbe. In: Bimmer, Andreas C. (Hg.): Grünzeug. Pflanzen im ethnographischen Blick (=Hessische Blätter für Volks- und Kulturforschung, NF 34). Marburg 1998.

Dietzen, Wolfgang und Hannelore Thiele: Jugend erlebt Natur: das praktische Handbuch für ein neues Naturverständnis. Stuttgart und Wien 1993.

Dörfler, Marianne und Ernst: Zurück zur Natur: Mensch und Umwelt aus ökologischer Sicht. Thun u. a. 1987.

Duerr, Hans Peter: Traumzeit: über die Grenze zwischen Wildnis und Zivilisation. Frankfurt a. M. 1978².

Duke, James A.: Handbook of Edible Weeds. London a. o. 2001³ (1929).

Eicheler-Sennhauser, Ida: Ethnobotanik des östlichen Österreichs. Wien, Diss. Univ., 1983.

Eichelster-Sennhauser, Ida: Alltags-Pflanzen von Gestern: Geschichten über Gebrauchs- und Brauchumpflanzen (=Materialien zur Umwelterziehung, 7). Wien 1990.

Epping, Bernhard: Geheime Rezepte. Wie die Gentechnik unser Essen verändert. Stuttgart und Leipzig 1997.

Eriksen, Berit Valentin: Change and continuity in a prehistoric hunter-gatherer society. Tübingen 1991.

Fehrer, Roswitha: Das 5-Elemente-Kochen im Einklang mit den Jahreszeiten. Steyr 1998.

Fischer-Rizzi, Susanne: Medizin der Erde: Legenden, Mythen, Heilanzwendung und Betrachtung unserer Heilpflanzen. München 1990⁵ (1984).

Fleischhauer, Steffe Guido: Enzyklopädie essbarer Wildpflanzen. Aarau 2005³.

Fromwald, Kornelia: Volksmedizinische Verwendung von Heilpflanzen und Hausmitteln in der buckligen Welt. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1990.

Gaigg, Walter: Ansatzschnäpse: Liköre und Kräuterweine. Graz 2001⁶ (1996).

Heydarian, Dinah: Löwenzahn: Heil- & Kochrezepte. Wien 1999.

Girtler, Roland: Vagabunden in der Großstadt: teilnehmende Beobachtung in der Lebenswelt der „Sandler“ Wiens. Stuttgart 1980.

Glasner, Barbara: Ökologische und rechtliche Dimensionen in der Wechselbeziehung Mensch – wildwachsende Pflanzen. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku., 1999.

Graupe, Friedrich und Sepp Koller: Delikatessen aus Wildkräutern. Das Wildpflanzen-Kochbuch. Wien 1992.

Grimm, Hans-Ulrich: Alles bio oder was? Der schöne Traum vom natürlichen Essen. Leipzig 2002.

Grimm, Hans-Ulrich: Der Bio-Bluff. Der schöne Traum vom natürlichen Essen. Stuttgart 1999.

Günter, Andrea u. . (Hg.): Weiberwirtschaft weiterdenken: Feministische Ökonomiekritik als Arbeit am Symbolischen. Luzern 1998.

Haidle, Miriam H.: Mangel - Krisen – Hungersnöte (=Urgeschichtliche Materialhefte 11). Tübingen 1997.

Haselwander, Claudia: Die Heilpflanzen und ihre Verwendung in der Volksmedizin des oberen Feistritztales. Graz, Diss. Univ., 1983.

Haug, Frigga: Historisch-kritisches Wörterbuch des Feminismus, Bd. 1. Abtreibung bis Hexe. Hamburg 2003.

Helm, Eve Marie: Feld- Wald- und Wiesenkochbuch: Erkennen, Sammeln, Zubereiten und Einkochen von Wildgemüse und Wildfrüchten. München 1980³.

Hensel, Wolfgang: Das Kosmos-Kräuterbuch. Stuttgart 1994.

Hermann, Matthias: Die wunderbare Welt der Wildpflanzen. Genf (1974).

Horx, Matthias: Trendbuch, der erste große deutsche Trendreport 1. Düsseldorf 1995³.

Horx, Oona und Matthias Horx: Trend-Report 2005: Soziokulturelle Schlüsseltrends für die Märkte der kommenden Jahre. Kelkheim 2004.

Imfeld, Al: Brotlos: die schöne neue Nahrung. Zürich 1998.

Ingensieb, Hans Werner: Pflanzenseele: philosophische und biologische Entwürfe von der Antike bis zur Gegenwart. Stuttgart 2001.

Jantra, Helmut: Bärlauch, Feige, Süßkartoffel. Ausgefallenes Obst und Gemüse. Stuttgart 1994.

Kaller-Dietrich, Martina: Macht über Mägen: Essen als eigenmächtiges Tätigsein von Frauen in einem mexikanischen Dorf. Vom Widerstand gegen die diagnostische Macht der Ernährung. Wien, Habil. Univ., 1990.

Keller, Teresa: Produkte am globalen Markt: Nahrungsmittelhersteller zwischen Standardisierung und kultureller Anpassung. Münster u. a. 2005.

Klein, Hermine: Naturküche: Gesunde Salate rund ums Jahr (Rezept-Sammlung, 5). Wien 1984.

Klein, Naomi: Über Zäune und Mauern: Berichte von der Globalisierungsfront. Frankfurt a. M. 2003.

Klemme, Brigitte und Dirk Holtermann: Baumblättersalat (=WDR-Radio 5: Begleitbuch zum „Lebensmittelreport“). Düsseldorf 1999.

Koehler, Oswin: Grundlagen des Lebens: Wasser, Sammeln und Jagd, Bodenbau und Tierhaltung. Die Welt der Kxoe-Buschleute im südlichen Afrika. Eine Selbstdarstellung in ihrer eigenen Sprache/mit Übersetzung, Anmerkungen und Kommentaren von Oswin Köhler, Teil II. Berlin 1991.

Kohler-Schneider, Marianne: Verkohlte Kultur- und Wildpflanzenreste. Wien 2001.

Kremer, Bruno P.: Heilpflanzen: 100 heimische Arten kennen und anwenden. Stuttgart 2003.

Kreuter, Marie-Luise: Nimm Rosen zum Dessert: Rezepte für essbare und trinkbare Blumen und Blüten. Genf 1976.

Kreuter, Marie-Luise: Wunderkräfte der Natur: von Alraunen, Ginseng und anderen Wunderwurzeln. München 1982.

Kreuter, Marie-Luise: Kräuter – Kräuter – Kräuter. München u. a. 2004².

Langreiter, Nikola und Margareth Lanzinger: Wandel – Kontinuität: Jenseits von Dichotomien. In: Dies. (Hg.): Kontinuität: Wandel. Kulturwissenschaftliche Versuche über ein schwieriges Verhältnis (=Kultur-Wissenschaft, 5). Wien 2002, S. 11-26.

Laux, Helga: Kochrezepte für Naturfreunde: Wildgemüse, Wildfrüchte, Würzkräuter: erkennen, sammeln, zubereiten. Stuttgart 1981.

Leitzmann, Claus: Vegetarismus: Grundlagen, Vorteile, Risiken. München 2001.

Miglbauer, Renate: Aneignende Wirtschaft. In: Bockhorn u. a.: Stadtmuseum Wels. (=Jahrbuch des Musealvereines Wels, 26; Katalog 2). 1986, S. 118.

Mitterdorfer, Claudia: Vorkommen und Verbreitung wild wachsender Heilpflanzen im Gemeindegebiet Irschen. Wien, Dipl. Arb. Univ. Boku, 2002.

Lutz, Rainer: Genuß und Genießen: zur Psychologie des genussvollen Erlebens und Handelns. Weinheim u. a. 1983.

Meissner, Hans-Otto: Die überlistete Wildnis: Vom Leben und Überleben in der freien Natur. Wien 1974.

Mies, Maria: Subsistenzproduktion. Hausfrauisierung, Kolonialisierung: In: Beiträge zur feministischen Theorie und Praxis (=Neue Verhältnisse in Technopatria – Zukunft der Frauenarbeit, 9/10). Köln 1985, S. 115-224.

Müller, Klaus E. Nektar und Ambrosia. Kleine Ethnologie des Essens und Trinkens. München 2003.

Neuber, Berta: Die Ernährungslage in Wien während des Ersten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1985.

Neuber, Berta: Die Ernährungssituation in Wien in der Zwischenkriegszeit, während des Zweiten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren. Wien, Diss. Univ., 1988.

Neuhold, Manfred: Tee aus heimischen Kräutern und Früchten. Graz 1999.

Neumann, Gerhard u. a. (Hg.): Essen und Lebensqualität: natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt a. M. und New York 2001.

Nickles, Verena und Inge Krenn: Die österreichische Kräuterküche: Delikates und Heilsames. Wien 2002.

Pahlow, Mannfried: Wildgemüse-Kompaß. München 1990.

Pauer, Erich: Formen aneignender Wirtschaft (Sammeln, Verwerten und Domestizieren). In: Bockhorn, Olaf (Hg.): Nestelberg – eine ortsmonographische Forschung (=Veröffentlichungen des Instituts für Volkskunde der Universität Wien, 8). Wien 1980, S. 127-165.

Pilaske, Rita: Natürliche Hausapotheke: Holunder. Botanik und Geschichte, naturheilkundliches Wissen, Medizin, natürliche Kosmetik, Ernährung. Mainz 2002.

Pudel, Volker und Joachim Westenhöfer: Ernährungspsychologie. Göttingen 1991.

Reuss, Peter: Kochen mit Wildpflanzen. Rezepte und Anleitungen zum Sammeln für viele wildwachsende Pflanzen. München 1984³.

Ritzer, George: Die McDonaldisierung der Gesellschaft. Frankfurt a. M. 1998.

Romagnoli, Gioia und Stefania Vasetti: Klassische Kräuter und Heilpflanzen: Ratgeber für Gesundheit, Küche und Kosmetik. Würzburg 1996².

Ruckser, Elisabeth und Ingo Pertramer: pur.kochen.at. Österreichs neue Natur-Küche: zeitgemäß, unverfälscht, biologisch. Wien u. a. 2003.

Schleich, Johann: Kräuterweiber und Bauerndoktoren. Geheime Rezepte der Heilkundigen. Graz u. a. 2001.

Schönburg, Alexander von: Die Kunst des stilvollen Verarmens: Wie man ohne Geld reich wird. Berlin 2005.

Schwendter, Rolf: Gesellschaftsbilder des 20. Jahrhunderts. Hamburg 2001.

Singer, Ingrid: Vegetarischer Lebensstil. Wien, Dipl. Arb. Univ., 2000.

Spoczynska, Joy O.J.: Selbstversorgung – es geht auch ohne Garten! Wie kann man sich aus seiner selbst versorgen? München 1983.

Tellenbach, Hubert: Geschmack und Atmosphäre. Medien menschlichen Elementarkontaktes. Salzburg 1968.

Teuteberg, Hans Jürgen und Günter Wiegelmann: Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts. Münster u. .a. 2005².

Thoreau, Henry-David: Ein Leben mit der Natur. München 1999. (1854).

Treben, Maria: Gesundheit aus der Apotheke Gottes. Steyr 1993.

Usteri, Alfred: Pflanzen-Wesen: 98 Annäherungsversuche unter Berücksichtigung der in Rudolf Steiners Ärztekursen und anderen Vorträgen erwähnten Pflanzen. Dornach 1989² (1935).

Velben, Thorstein: Theorie der feinen Leute. Eine ökonomische Untersuchung der Institutionen. Frankfurt a. M. 1993³ (1899).

Vonarburg, Bruno: Gottes Segen in der Natur: Ein Handbuch der Naturheilkunde: Eine Einführung in die Naturheilkunde und Gesundheitslehre. Stein am Rhein 1978².

Wiegelmann, Günter (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (=Beiträge zur Volkskultur in Nordwest-Deutschland, 91). Münster u. a. 1996.

Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa: Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert. Münster u. a. 2006².

Wisselinck, Erika: Frauen denken anders: zur feministischen Diskussion. Zur Einführung und zum Weiterdenken. Frankfurt a. M. 1996⁴.

Zenz, Regina: Allium ursinum. Bärlauch oder Wildknoblauch: Eine Literaturübersicht. Wien, Dipl. Arb. Univ., 1995.

Abbildungsverzeichnis

Wenn nicht anderes angegeben, sind die Fotos von Ingeborg Nitschke in der Zeit von 2001 bis 2008 fotografiert worden.

Abb. 1, S. 23: Foto (2008).

Abb. 2, S. 24: Foto (2007).

Abb. 3, S. 24: Foto (2007).

Abb. 4, S. 47: Foto (2008).

Abb. 5, S. 54: Foto (2008).

Abb. 6, S. 58: Titelseite einer NS-Aufklärungsschrift. Berlin (etwa 1942).

Abb. 7, S. 59: Lehrschaubogen „Wir sammeln Wildgemüse“ Berlin (etwa 1939), S. 4.

Abb. 8, S. 61: Foto (2007).

Abb. 9, S. 65: Foto (2008).

Abb. 10, S. 81: Foto (2007).

Abb. 11, S. 81: Foto (2007).

Abb. 12, S. 122: Zeitungsausschnitt: Haidinger, Robert: Wildnis an Waldviertler Knödel. In:
Der Standard/Rondo, 26.05.2006, S. 12.

Abb. 13, S. 159: Foto (2006).

Abb. 14, S. 160: Foto (2007).

Abb. 15, S. 160: Foto (2007).

Abb. 16, S. 161: Foto (2007).

Abb. 17, S. 162: Foto (Monika Halbritter) in: Mayer, Elisabeth und Michael Diewald: Die
besten Wildfrucht-Rezepte. Graz und Stuttgart, 2003, S. 58.

Abb. 18, S. 162: Foto (Daria Mascha) in: Mayer, Elisabeth und Michael Diewald: Die besten
Wildfrucht-Rezepte. Graz und Stuttgart, 2003, S. 63.

Abb. 19, S. 173: Foto (2006).

Abb. 20, S. 173: Foto (2006).

Abb. 21, S. 186: Foto (2008).

Abb. 22, S. 187: Foto (Plakat 2005).

Abb. 23, S. 188: Foto (2008).

Abb. 24, S. 189: Foto (2008).

Abb. 25, S. 190: Foto (2001).

Abb. 26, S. 193: Foto (2002).

Abb. 27, S. 197: Prospekt über die Angebote des Kräuterstadels in Irschen (2006).

Abb. 28, S. 198: Foto (2008).

Abb. 29, S. 199: Foto (2008).

Abb. 30, S. 199: Foto (2008).

Abb. 31, S. 203: Zeitungsausschnitt: Corti, Severin: Sammeln, jagen, kochen: Zwei Philipps machen wildes Essen. In: Der Standard/Rondo, 22.06.2007, S. 3-5, hier S. 4.

Liste der Gesprächspartner

Personen des öffentlichen Interesses

- Aichinger, Erwin DI (Jg. 1935), Techniker, Buchautor; Moosburg (Kärnten).
- Bartek, Libusa (Jg. 1947), Standlerin am Brunnenmarkt; Tschechien bzw. Wien.
- Bergmann, Sigrid (Jg. 1952), Kräuterpädagogin; Schörfling am Attersee (Oberösterreich); Telefongespräch.
- Diewald, Michael DI (Jg. 1958), Pralinen-Connaisseur; Wien.
- Großbichler, Stefan (Jg. 1962), Kräuterbauer; St. Georgen/Forst (Niederösterreich).
- Gruber, Elisabeth Salome DI (Jg. 1983), Landschaftsplanerin; Niederösterreich.
- Hager, Cäcilia und Erich (Jg. 1928 bzw. 1927), Besitzer des Schaugartens in Rosenau/Sonntagsberg (Niederösterreich).
- Hohegger, Karin (Jg. 1969), Landschaftsplanerin; Bad Mitterndorf (Steiermark).
- Kleinschuster, Monika (Jg. 1967), Kräuterbäuerin; Stadtschleining (Burgenland); e-mail-Kontakt.
- Köstler, Ulrike (Jg. 1965), Arzthelferin und Kräuterfachfrau; Wien.
- Leisser, Rosa (Jg. 1958), Bäuerin, Kräuterpädagogin; Neuruppersdorf (Niederösterreich).
- Machherndl, Sigrid (Jg. 1951), Kräuterfachfrau; Donnersbach (Steiermark); Telefongespräch.
- Mandler, Eckhard, (Jg. 1954), Hotelier; Irschen (Kärnten).
- Meiser, Ursula DI (Jg. 1959), Leiterin des Ländlichen Fortbildungswerks der Landwirtschaftskammer Oberösterreichs; Telefongespräch.
- Nöll, Günther Dr., (Jg. 1949), Biotechniker und Kräuterfachmann; Neulengbach.
- Reichenvater, Hanni (Jg. 1939), Kräuterfachfrau; Gmunden (Oberösterreich); Telefongespräch.
- Till, Susanne Dr. (Jg. 1960), Ernährungswissenschaftlerin an der Universität Wien.
- Trenker, Franz (Jg. 1928), Maler; Wien.
- Wallner, Annette (Jg. 1972), Kräuterfachfrau und Heilmasseuse; Irschen (Kärnten).
- Weiß, Hans (Jg. 1943), Hotelier; Rabenstein im Pielachtal (Niederösterreich).
- Zacharias, Berta Maria (Jg. 1953), Wirtin; Waidhofen/Ybbs (Niederösterreich).
- Zizenbacher, Petra Orina (Jg. 1954), Allgemeinmedizinerin; Wien; e-mail-Kontakt.

Privatpersonen

- B., Brigitte (Jg. 1945), Pensionistin; Mariazell (Niederösterreich) bzw. Wien.
- B., Hermine † (Jg. 1916), Hausfrau; Dittersdorf (Mähren) bzw. Salzburg bzw. Wien.
- B., Ria (Jg. 1941), Pensionistin; Reichraming (Oberösterreich) bzw. Wien.
- Č., Mirkoslava (1962), Krankenschwester; Brünn (Tschechien) bzw. Wien.
- D., Elisabeth (Jg. 1942), Pensionistin; Wien.
- D., Erwin (Jg. 1942), Pensionist; Wien.
- D., Gabriele (Jg. 1970), Bäuerin; Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich).
- D., Leopold (Jg. 1932), Altbauer; Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich).
- D., Mario Ing. (Jg. 1976), Techniker; Wien.
- D., Stefanie (Jg. 1991), Schülerin; Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich).
- D., Theresia (Jg. 1936), Altbäuerin; Lunz bzw. Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich).
- F., Peter DI (Jg. 1950), ORF-Techniker; Velden/Wörtersee (Kärnten).
- F., Waltraud Mag. (Jg. 1954), Hausfrau; Wien und Velden/Wörtersee (Kärnten).
- G., Huberta † (Jg. 1941), Hausfrau; Altaussee (Oberösterreich).
- H., Barbara (Jg. 1969), Bäuerin; Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich).
- H., Elisabeth (Jg. 1942) Pensionistin; Altaussee (Oberösterreich) bzw. Wien.
- H., Herbert Ing. (Jg. 1949), Techniker; Kaltenberg (Niederösterreich) bzw. Wien.
- H., Miriam (Jg. 1991), Lehrling; Wien.
- H., Ulrike Dr. (Jg. 1948), Hausfrau; Freistadt (Oberösterreich) bzw. Wien.
- K., Anna † (Jg. 1921), Pensionistin; Wien.
- K., Jaqueline (Jg. 2001), Volksschülerin; Wien.
- K., Veronika † (Jg. 1950), Hausfrau; Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich).
- L., Horst (Jg. 1944), Pensionist; Kärnten.
- L., Trude (1932), Pensionistin; Wien.
- M., Anni (Jg. 1944), Pensionistin; St. Christophen (Niederösterreich) bzw. Wien.
- M., Erika (Jg. 1947), Hausfrau; Wien bzw. Klosterneuburg.
- M., Jan Ing. (Jg. 1975), Techniker; Wien.
- M., Jen (Jg. 1957), chinesische Ärztin der TCM; Wien.
- M., Rudolf DI (Jg. 1948), Techniker in Pension; Wien.
- M., Wilhelmine (Jg. 1921), Hausfrau; Nikolsburg (Tschechien) bzw. Wien.
- N., Florentina (Jg. 2000), Volksschülerin; Wien.
- N., Helmuth (Jg. 1939), Pensionist; Dietmannsdorf (Niederösterreich) bzw. Wien.
- N., Maria † (Jg. 1912), Hausfrau; Heidenreichstein (Niederösterreich) bzw. Wien.

- N., Martin Ing. (Jg. 1978), Elektrotechniker; Wien.
- N., Michael (Jg. 1975), Software-Entwickler; Wien.
- N., N. (Jg. 1971), Facharbeiter; Bulgarien bzw. Wien.
- N., Rhea (Jg. 2004), Kindergartenkind; Wien.
- P., Anna (Jg. 1945), Altbäuerin; Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich).
- S., Eleonore (Jg. 1945), Altbäuerin; Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich).
- S., Helga (Jg. 1946), Hausfrau; Reichraming (Oberösterreich).
- S., Peter (Jg. 1945), Pensionist; Wien.
- S., Ursula (Jg. 1947), Hausfrau; Metzingen (Deutschland) bzw. Wien.
- S., Wolfgang Ing. (Jg. 1948), Techniker; Wien.
- T., Aloisia (Jg. 1927), Altbäuerin; Hollenstein/Ybbs (Niederösterreich).
- W., Gerhild (Jg. 1952), Hausfrau; Velden/Wörthersee (Kärnten).
- W., Rainer Mag. (Jg. 1962), Vertrieb von Hochleistungs-Funktechnik; Weitra
(Niederösterreich). bzw. Wien.
- W., Rotraud (Jg. 1921), Pensionistin; Freistadt (Oberösterreich).

Pflanzenliste, deutsch/latein

Kräuter, Samen und Wurzeln

Ackersenf, (*Sinapis arvensis*)

Alant, (*Inula salicina*)

Alpen-Ampfer, (*Rumex alpinus*)

Bärlauch oder Waldknoblauch, (*Allium ursinum*)

Barbarakraut oder Winterkresse, (*Barbarea vulgaris*)

Beifuß, (*Artemisia vulgaris*)

Bertram, (*Anacyclus pyrethrum*)

Bibernelle oder Pfefferwurz, (*Pimpinella major*)

Bitterkresse oder Bitteres Wiesenschaumkraut, (*Cardamine amara*)

Breitwegerich, (*Plantago major*)

Brunnenkresse oder Wildkresse, (*Cardamine amara*)

Dotterblumen, (*Caltha palustris*)

Echten Speiks, (*Valeriana celtica* ssp. *norica*)

Eibisch, (*Althaea officinalis*)

Eisenkraut, (*Verbena officinalis*)

Engelwurz, Echte, (*Angelica archangelica*)

Franzosenkraut, Kleinblütiges oder Knopfkraut, (*Galinsoga parviflora*)

Frauenmante,l (*Alchemilla vulgaris*)

Fuchsschwanz, (*Amaranthus retroflexus*)

Gartenmelde, (*Atriplex hortensis*)

Gelber Enzian, (*Gentiana lutea*)

Gemüseportulak, (*Portulaca oleracea*)

Giersch, Geißfuß, (*Aegopodium podagraria*)

Große Brennnessel, (*Urtica dioica*)

Große Klette, (*Arctium lappa*)

Gundermann, (*Glechoma hederacea*)

Guter Heinrich oder Dorf-Gänsefuß, (*Chenopodium bonus-henricus*)

Haferwurz, (*Tragopogon porrifolius*)

Herzgespann, (*Leonurus cardiaca*)
Himmelschlüssel oder Schlüsselblume, (*Primula veris*)
Hirtentäschl, (*Capesella bursa-pastoris*)
Hopfen, Wilder, (*Humulus lupulus*)
Huflattich, (*Tussilago farfara*)
Klatschmohn, (*Papaver rhoeas*)
Knäuel-Ampfer, (*Rumex conglomeratus*)
Knoblauchrauke oder Lauchkraut, Gemeines, (*Alliaria petiolata*)
Kümmel, Wilder oder Wiesenkümmel, (*Carum carvi*)
Labkraut, Käse-, (*Galium aparine*)
Labkraut, Wiesen-, (*Galium mollugo*)
Löffelkraut, (*Cochlearia officinalis*)
Löwenzahn, (*Taraxacum officinalis*)
Lungenkraut, Geflecktes, (*Pulmonaria officinalis*)
Mädesüß, Echtes, (*Filipendula ulmaria*)
Malve, Wilde oder Rosspappel, (*malva sylvestris*)
Meisterwurz, (*Peucedanum ostruthium*)
Mittelwegerich, (*Plantago media*)
Nachtkerze, (*Oenothera biennis*)
Nelkenwurz, (*Geum urbanum*)
Pastinak, (*Pastinaca sativa*)
Pfefferwurz oder Bibernelle, (*Pimpinella major*)
Pfeilkresse, (*Cardaria draba*)
Rainkohl, (*Lapsana communis*)
Rapunzelglockenblume, (*Campanula rapunculoides*)
Rauke, Weg-, (*Sisymbrium officinale*)
Roter Klee, (*Trifolium pratense*)
Sauerampfer oder Wiesenampfer, (*Rumex acetosa*)
Sauerklee, (*Oxalis acetosella*)
Scharbockskaut oder Feigwurz, (*Ranunculus ficaria*)
Schafgarbe, (*Achillea millefolium*)
Schlingknöterich, (*Polygonum aubertii*)
Silberdistel oder Jägerdistel, (*Carlina acaulis*)
Spitzwegerich, (*Plantago lanceolata*)

Spreizende Melde, (*Atriplex potula*)
 Taubnessel, Purpur-, (*Lamium purpureum*)
 Tüpfelfarn oder „Engelsüß“, (*Polypodium vulgare*)
 Vogelmiere, (*Stellaria media*)
 Waldknoblauch oder Bärlauch, (*Allium ursinum*)
 Waldmeister, (*Galium odoratum*)
 Waldweidenröschen, (*Epilobium angustifolium*)
 Wegmalve oder Wilde Malve, (*Malva neglecta*)
 Wegwarte, (*Cichorium intybus*)
 Weißer Gänsefuß, (umgangssprachlich auch Weiße Melde), (*Chenopodium album*)
 Wiesenbocksbart, (*Tragopogon pratensis*)
 Wiesenflachs, (*Linum catharticum*)
 Wiesenschaumkraut, (*Cardamine pratensis*)
 Winterkresse oder Barbarakraut, (*Barbarea vulgaris*)
 Wilder Portulak, (*Portulaca oleracea*)
 Wilder Feldsalat oder Vogerlsalat, (*Valerianella locusta*)
 Winterkresse, Barbarakraut, (*Barbarea vulgaris*)
 Zirbe oder Arve, (*Pinus cembra*)
 Zuckerwurz, (*Sium sisarum*)
 Zwergflachs, (*Radiola linoides*)

Früchte

Berberitze oder Weinscharl, (*Berberis vulgaris*)
 Eberesche, (*Sorbus aucuparia*)
 Elsbeere oder Atlasbeere, (*Sorbus torminalis*)
 Hagebutte von Hundsrose, (*Rosa canina*)
 Holunder, Schwarzer, (*Sambucus nigra*)
 Kornelkirsche, (*Cornus mas*)
 Mehlbeere, (*Sorbus aria*)
 Sanddorn, (*Hippophae rhamnoides*)
 Schlehe, (*Prunus spinosa*)
 Weißdorn, (*Crataegus monogyna*)

Lebenslauf

Geboren in Wien, am 31.03.1947 als Ingeborg Becker.

Volksschule	1953 – 1957
Mittelschule	1957 – 1961
Frauenoberschule mit Maturaabschluss	1961 – 1965
Kleines Latinum (Univ. Wien)	WS 1965 – SS 1966
Studium: 1. Fach: Volkskunde	WS 1965 – SS 1970
2. Fach: Ur- und Frühgeschichte	WS 1965 – SS 1966
2. Fach: Kunstgeschichte	WS 1966 – SS 1970
Ausbildung an der Pädagogischen Akademie des Bundes	WS 1969 – SS 1971
Berufstätigkeit als Volksschullehrerin	09.1971 – 08.1972
Berufsbegleitende Ausbildung „Englisch in der Volksschule“	
Berufsbegleitende Ausbildung zur Vorschulklassenlehrerin	
Berufstätigkeit als Vorschulklassenlehrerin	09.1972 – 08.1975
Heirat, Geburt zweier Söhne, Karenz	09.1975 – 08.1981
Neuerlicher Berufstätigkeit als Volksschullehrerin ab	09.1981
Wiederaufnahme des Studiums	
1. Fach: Volkskunde	
2. Fach: Fächerkombination: Uni Wien: Pädagogik, Psychologie, Kulturökologie Boku Wien: Landschaftsplanung	WS 1995
Abschluss und Diplomarbeit: „Der Bauerngarten aus volkskundlicher Sicht“ – Vom Bauerngarten zum „Grünen Zimmer“	SS 2002
Berufsbegleitende Motopädagogik-Ausbildung und Certificat für Brain Gym u. a. m.	
Berufstätigkeit als Begleitlehrerin (mit spezieller Ausbildung für Kinder mit nicht deutscher Muttersprache)	09.1995 – 08.2005
Dazwischen interimsmäßig mit der Schulleitung betraut	12.2003 – 06.2004
Vorruhestand ab	09.2005
Doktoratstudium: Volkskunde	SS 2003 – SS 2008
Unterbrechung des Studiums	SS 2005
Abschluss des Doktoratstudium und Abgabe der Dissertation	SS 2008